Cuocere, arrostire, cuocere con vapore

Premessa

Cari buongustai,

la cucina è da sempre il luogo attorno al quale gravita l'intera vita familiare. Qualsiasi occasione d'incontro e di festa, sia con amici o conoscenti, riesce particolarmente bene, se coronata con un lauto pasto prelibato. Dove si ama stare in compagnia, anche il cibo assume un'importanza fondamentale.

Siamo quindi grati di poter apportare il nostro contributo, facendo della nostra passione, condivisa con innumerevoli altre persone, il nostro lavoro. Nella cucina sperimentale Miele sono di scena e s'incontrano quotidianamente conoscenza e curiosità, tradizione e innovazione.

In questo ricettario abbiamo riversato tutta la nostra esperienza unita alla gioia di sperimentare, con l'intento di creare ricette per gli amanti dei piaceri della tavola, dal cuoco provetto a quello che vuole stupire con un pizzico di fantasia. Auguriamo a tutti di trovare spunti appetitosi e soprattutto di divertirsi in cucina!

Avete domande, suggerimenti o ulteriori richieste?

Contattateci, saremo lieti di scambiare le nostre opinioni con voi. I contatti si trovano in fondo al presente ricettario.

La cucina sperimentale Miele in Germania

Contenuto

Premessa ... 3

Relativamente a questo ricettario ... 8
Uso del forno ... 8
Impostazioni per forni con vano cottura di dimensioni differenti ... 8
Modalità di cottura nelle ricette ... 8
Temperature ... 8
Durate/Tempi ... 8
Livello ... 8
Preriscaldamento ... 9
Fase di riscaldamento ... 9
Crisp function ... 10
Sonda termometrica/Temperatura interna ... 10
Programmi automatici Auto ... 10
Cottura con vapore ... 11

Quantità e misure ... 12

Accessori su richiesta ... 13

Cuocere ... 18
Consigli per la preparazione ... 20
Tipi di farina ... 20
Agenti lievitanti ... 20
Tipi di impasto ... 20
Prodotti precotti da forno ... 24
Crostata di mele ... 27
Torta di mele delicata ... 28
Torta di mele, ricoperta ... 29
Torta di mele con granella croccante di nocciole ... 30
Torta sbrisolona alle albicocche ... 31
Torta in bicchiere ... 33
Pan di Spagna ... 34
I. Ripieno di ricotta e panna ... 35
II. Ripieno al cappuccino ... 36
Torta al burro ... 37
Dolce inglese con frutta secca (∅ 15 cm) ... 39
Dolce inglese con frutta secca (∅ 20 cm) ... 41
Dolce inglese con frutta secca (∅ 25 cm) ... 42
Crostata di frutta con pasta sfoglia ... 43
Crostata di frutta con pasta frolla ... 44
Gugelhupf ... 45
Treccia al lievito con le noci ... 46

Contenuto

Treccia al lievito ... 47
Torta alle mandorle ... 49
Torta marmorizzata ... 50
Torta alla frutta e granella ... 51
Crostata di frutta ... 52
Torta "Bienenstich" ai pinoli ... 53
Torta Sacher ... 54
Torta Margherita ... 55
Torta di cioccolato con noci ... 56
Torta sbrisolona ... 57
Strudel di mele (viennese) ... 58
Ciambellone intrecciato macadamia e cannella ... 59
Torta con granella di zucchero ... 60
Biscotti ritagliati ... 61
Biscotti Linzer ... 62
Amaretti ... 63
Biscotti di pasta frolla ... 64
Cornetti alla vaniglia ... 65
Muffin al cioccolato e ciliegie ... 66
Muffin alle noci ... 67
Bignè ... 68
Pane dolce alle albicocche ... 69
Pane al latticello ... 70
Focaccia ... 71
Pane con la mozzarella ... 73
Pane bianco alle erbette ... 74
Pane misto ... 76
Pane alle olive ... 78
Pane di segale ... 79
Pane all'uvetta ... 81
Pane casereccio svizzero ... 82
Baguette allo speck o alle erbette ... 83
Pane tigrato ... 84
Pane bianco ... 85
Treccia ... 86
Pandolce ... 87
Focaccia alle cipolle ... 88
Panini al cioccolato ... 89
Brezel al lievito ... 90
Panini al lievito ... 91
"Weckmänner", gli omini focaccina ... 92
Panini ai semi ... 93
Panini al formaggio e sesamo ... 94

Contenuto

Panini al malto e semi di zucca ... 96
Panini alla ricotta ... 97
Panini al prosciutto e formaggio ... 98
Panini della domenica ... 99

Pesce ... 100
Consigli per la preparazione ... 102
Orata alle verdure ... 104
Filetto di pesce alla viennese ... 106
Trote con ripieno ai funghi ... 107
Trota salmonata ripiena ... 108
Triglia al cartoccio ... 109
Occhiata delicious ... 110
Filetto di nasello in salsa verde ... 111
Baccalà alla provenzale ... 112
Sformato di pasta, salmone e spinaci ... 113
Gratin di verza e salmone ... 114
Lucioperca su letto di erbette ... 115

Carne e pollame ... 116
Consigli per la preparazione ... 118
Carne ... 118
Pollame ... 119
Beef Wellington (Australia) ... 120
Beef Wellington (Gran Bretagna) ... 122
Involtini di manzo in umido ... 124
Piatto di carne macinata all'olandese ... 126
Yorkshire Pudding ... 127
Scamone di vitello stufato ... 128
Ossobuco ... 129
Filetto di maiale ripieno ... 130
Filetto di maiale in crosta ... 131
Filetto di maiale in tegame con le mele ... 132
Bistecca all'asiatica ... 133
Costolette affumicate in crosta di zucchero ... 134
Pancetta di maiale in crosta con glassa al miele speziata ... 135
Julskinka (prosciutto di Natale) (Svezia) ... 136
Polpettone belga ... 137
Polpettone ... 138
Costolette d'agnello in crosta di pistacchi ... 139
Carrè di agnello in crosta di senape con verdure ... 140
Coniglio all'aglio ... 142
Petto di pollo saporito (piccante e fruttato) ... 144

Filetto di pollo alle erbette ... 145
Anatra all'arancia ... 146
Arrosto di tacchino con ripieno di spinaci e ricotta ... 147
Oca ripiena ... 148

Sfiziosità salate ... 150
Moussaka di melanzane ... 152
Gratin di indivia ... 153
Timballo di primavera ... 154
Crostata di verdure o formaggio con pasta sfoglia ... 155
Crostata di verdura e formaggio con pasta frolla ... 156
Gratin di patate Jansson (Svezia) ... 158
Soufflé di formaggio ... 159
Gratin di patate con salsa alla senape ... 160
Gratin di patate e formaggio ... 161
Zuppa d'aglio ... 162
Pasta al forno ... 163
Lasagne ... 164
Sformato piccante ... 166
Cannelloni ai funghi ... 167
Pizza ... 168
Quiche lorraine ... 170
Timballo delicato al formaggio ... 171
Ratatouille ... 172
Gratin di patate svizzero ... 173
Shepherd's Pie ... 174
Spinaci in pasta sfoglia ... 175
Sformato di tortellini, rucola e prosciutto ... 176
Pasticcio di tonno ... 177

Dessert ... 178
Baiser (meringa) ... 180
Budino al caramello ... 181
Flan ... 182
Torta meringata al limone ... 184
Pasta al forno dolce con mousse di prugne ... 185
Dessert al cioccolato ... 186
Tortino al cioccolato ... 187
Soufflé dolce alle ciliegie ... 188

Relativamente a questo ricettario

Uso del forno

Per maggiori informazioni consultare il libretto d'uso e di montaggio.

Impostazioni per forni con vano cottura di dimensioni differenti

Questo ricettario fa riferimento a forni con vano cottura di dimensioni differenti. A seconda delle dimensioni del vano le impostazioni da selezionare nelle ricette sono indicate in questa sequenza:

– forni con cinque livelli
– [forni con tre livelli]
– (forni da 90 cm)

Se le impostazioni sono uguali per tutte le dimensioni dei vani cottura, viene indicata solo un'impostazione senza parentesi.

Modalità di cottura nelle ricette

– Auto Programmi automatici
– Cottura con vapore
– Thermovent plus
– Calore superiore/inferiore
– Cottura intensa
– Grill grande
– Grill ventilato

Il forno dispone di altre modalità di cottura che però non compaiono nelle seguenti ricette.

Temperature

Sono indicate delle aree di temperatura. In generale selezionare l'impostazione più bassa.

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.Torte, pizza e patatine fritte ad esempio dovrebbero essere dorate solo leggermente senza farle diventare troppo scure.

Durate/Tempi

Sono indicate delle aree di durata. In generale selezionare l'impostazione più breve.

Livello

La definizione dei livelli in cui è possibile introdurre le pietanze può essere visualizzata a sportello aperto.

Preriscaldamento

La maggior parte delle pietanze può essere disposta nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.

Sotto le impostazioni è indicato se è necessario preriscaldare il forno.

Il tempo di preriscaldamento non è compreso nella durata di cottura, ma è in aggiunta.

Nei programmi automatici Auto il tempo di preriscaldamento è incluso nella durata di programma.

Fase di riscaldamento

Con le modalità Thermovent plus, Cottura con vapore e Calore superiore/inferiore, a temperature superiori a 100 °C, è possibile scegliere tra fase di riscaldamento rapida e normale. È preimpostata una fase di riscaldamento rapida.

Nelle ricette con suggerimento per una di queste tre modalità, l'impostazione per la fase di riscaldamento è citata a parte. Se nella ricetta si consiglia "Fase di riscaldamento: rapida", non occorre modificare l'impostazione. Se nella ricetta compare "Fase di riscaldamento: normale" procedere come indicato nelle istruzioni d'uso e di montaggio del forno.

A seconda del modello

– selezionare la voce "Riscaldamento rapido" e confermare con "Off".
– Selezionare la voce "Riscaldamento" e confermare con "Normale".
– Toccare il tasto sensore illuminato , in modo che l'illuminazione del tasto si spenga.

Crisp function

La Crisp function può essere utilizzata con qualsiasi modalità ma deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura. Si consiglia l'utilizzo di questa funzione per alimenti umidi per i quali si vuole ottenere una superficie croccante.

Nelle impostazioni è indicato a parte se questa funzione è utile nei singoli casi.

Selezionare la voce "Crisp function" e confermare con "On".

La Crisp function non è disponibile su tutti i modelli.

Sonda termometrica/Temperatura interna

I programmi automatici con la sonda termometrica si possono utilizzare se il forno ha in dotazione la sonda termometrica. Se non si ha la sonda termometrica, utilizzare impostazioni alternative.

Programmi automatici Auto

In questa modalità selezionare i programmi automatici, disponibili con e senza apporto di umidità.

Se si seleziona un programma automatico con apporto di umidità, appare una richiesta relativa al processo di aspirazione. Seguire le indicazioni a display. Le immissioni di vapore infine si attivano in automatico.

I programmi automatici disponibili variano a seconda del modello. È possibile preparare tutte le ricette anche senza programma automatico. Utilizzare in questo caso le impostazioni alternative.

Cottura con vapore

Selezionare in base alla ricetta

– Immissione aut. di vapore
– 1 immissione di vapore
– 2 immissioni di vapore
– 3 immissioni di vapore

Per attivare le immissioni di vapore 1, 2 e 3, è possibile effettuare due tipi di selezione.

– Manuale
– A tempo

Immissioni manuali del vapore

Se si attivano le immissioni di vapore manualmente, è possibile impostare il timer come segnalazione per ricordarlo.

Se per la preparazione di una ricetta nella modalità Cottura con vapore è necessario il preriscaldamento, attivare le immissioni di vapore manualmente.

Il momento relativo alla 1° immissione di vapore fa riferimento

– all'avvio del procedimento di cottura con forno non preriscaldato;
– all'introduzione della pietanza (con forno preriscaldato).

L'indicazione del tempo per la successiva immissione di vapore fa riferimento sempre al momento in cui è stata attivata la precedente immissione di vapore.

Immissioni di vapore temporizzate

Se si attivano le immissioni di vapore temporizzate, per ogni immissione occorre stabilire l'ora prima di avviare il procedimento di cottura.

Modificare tipo di riscaldamento

Con la modalità Cottura con vapore di serie si combina il tipo di riscaldamento Thermovent plus con l'aggiunta di umidità.

Per la maggior parte delle ricette non occorre cambiare il tipo di riscaldamento.

L'eventuale necessità di cambiare il tipo di riscaldamento per alcune ricette è indicato a parte, nelle Impostazioni.

Quantità e misure

Abbreviazioni

- 1 c = cucchiaino
- 1 C = cucchiaio
- g = grammo
- kg = chilogrammi
- ml = millilitro
- punta = piccola quantità, parte minima, quella che può essere presa con la punta di un coltello

1 cucchiaino corrisponde a ca.

- 3 g di lievito in polvere
- 5 g di sale/zucchero/zucchero vanigliato
- 5 g di farina
- 5 ml di liquido

1 cucchiaio corrisponde a ca.

- 10 g di farina/fecola/pangrattato
- 15 g di zucchero
- 10 ml di liquido
- 10 g di senape

1 bustina corrisponde a

- 8 g di zucchero vanigliato
- 8 g di addensante per panna
- 16 g di lievito in polvere
- 7 g di lievito secco
- 37 g di preparato in polvere per budino

1 presa/pizzico

- corrisponde alla quantità che può essere trattenuta tra indice e pollice

Per una buona riuscita delle ricette non servono solo un forno eccellente e ingredienti di prima qualità, ma anche gli accessori giusti.

Accessori su richiesta, prodotti per la pulizia e la manutenzione

Miele offre un'ampia scelta di accessori. Onde poter garantire risultati perfetti, questi accessori per dimensioni e funzioni sono stati appositamente ideati per le apparecchiature Miele e sono stati intensamente testati seguendo gli standard Miele. Tutti i prodotti possono essere ordinati on-line.

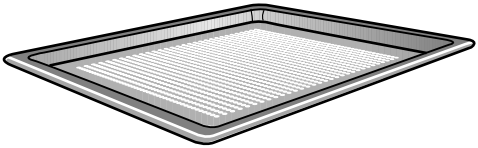
Accessori trattati in PerfectClean

Numerosi accessori originali Miele sono trattati in PerfectClean. Il PerfectClean è un trattamento delle superfici sviluppato e brevettato da Miele. Grazie al PerfectClean è possibile cuocere diverse pietanze senza l'utilizzo di carta forno o la necessità di ungere le teglie. Inoltre la superficie è particolarmente resistente e antigraffio. Anche il vano cottura del forno* Miele è in PerfectClean. Tutte le superfici in PerfectClean necessitano di interventi minimi di pulizia.

*Eccezione: apparecchi con pirolisi

Accessori su richiesta

Teglia Gourmet, forata HBBL71



La teglia Gourmet forata è ideale per cuocere alimenti con impasto al lievito o con olio e ricotta. Si ottengono ottimi risultati nella cottura di pane bianco, panini al lievito e torte basse. I forellini di questa teglia garantiscono una mollica soffice e una doratura omogenea. La teglia Gourmet forata è particolarmente adatta per essiccare frutta e verdura. La superficie smaltata e rivestita in PerfectClean della teglia forata Gourmet dispone di ottime caratteristiche antiaderenti e si lascia pulire con facilità. Non è necessario ungere o rivestire la teglia con carta forno prima di iniziare la cottura.

Preparazione alimenti freschi

Stendere l'impasto su una superficie piana e poi disporlo sulla teglia forata Gourmet, così da evitare che l'impasto risulti troppo schiacciato nei fori.

Surgelati/prodotti precotti

Si può utilizzare la teglia Gourmet forata per cuocere prodotti surgelati e prodotti freschi precotti. Particolarmente croccanti diventano le patatine fritte e i panini precotti. Rispettare le indicazioni riportate sull'etichetta del prodotto.

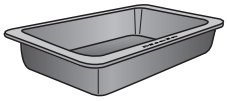
Non utilizzare la teglia forata Gourmet con impasti liquidi, alimenti molto grassi o gocciolanti (carne/pesce), onde evitare di sporcare inutilmente il forno.

Asciugatura/Essiccazione

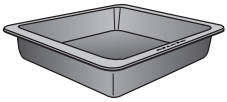
La teglia Gourmet forata è particolarmente adatta per essiccare frutta e verdura. Per ulteriori informazioni consultare le istruzioni d'uso e di montaggio del forno.

Casseruola Gourmet HUB

HUB 5000 M
HUB 5001 M*



HUB 5000 XL



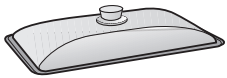
* per piani di cottura a induzione

Le casseruole Gourmet sono perfette per la preparazione di sformati, piatti unici, gratin, pasta, zuppe così come per la cottura di carne o arrotolati. Nelle casseruole grandi ci sta comodamente un tacchino, in quelle piccole un'anatra. Le casseruole Gourmet di Miele sono estremamente pratiche e possono essere inserite direttamente sulla griglia di introduzione della cucina elettrica o del forno o disposte sulle FlexiClip. Le casseruole HUB 5000 si possono impiegare benissimo su un piano cottura elettrico e nel forno a vapore combinato DGC. Lo stesso vale per il modello HUB 5001-M. Questa casseruola è stata ideata appositamente per i piani cottura a induzione.

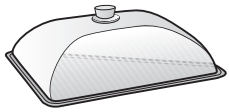
Grazie al rivestimento antiaderente è possibile cucinare le pietanze in modo ipocalorico. In più sono facili e veloci da pulire.

Coperchio casseruola Gourmet HBD

HBD 60-22



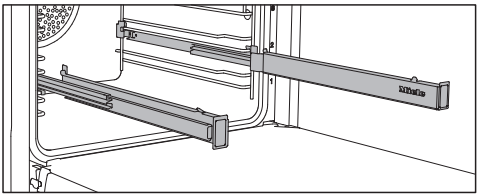
HBD 60-35



Sono disponibili anche i coperchi in pregiato acciaio inossidabile e termoresistente per la casseruola Gourmet nelle sue due varianti.

Accessori su richiesta

Guide completamente estraibili FlexiClip HFC71 (HFC72 Pyro-Fit)

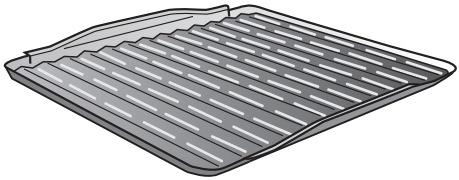


Consentono un'estrazione pratica e sicura per caricare e scaricare teglie e griglie. In caso di necessità è possibile spostare le FlexiClip ad un'altezza differente. Il vano cottura può essere sfruttato al massimo, cuocendo all'insegna del risparmio energetico su più livelli di introduzione contemporaneamente. A tal proposito può rivelarsi utile montare più guide estraibili FlexiClip sui livelli di introduzione maggiormente utilizzati.

Grazie al trattamento in PerfectClean le guide completamente estraibili FlexiClip HFC71 sono facili da pulire.

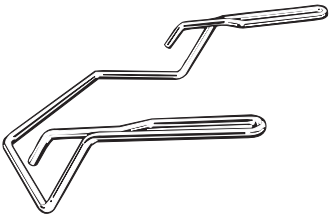
Le guide FlexiClip HFC72 con PyroFit possono rimanere nel forno durante la pulizia con la pirolisi.

Teglia per grigliare e arrostire HGBB71



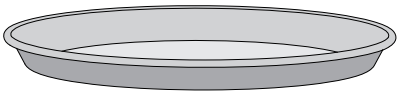
Se si predilige la cottura o il grill sulla teglia universale, l'inserto antischizzo si rivela un aiuto prezioso. Lo si dispone sulla teglia universale ed evita che la pietanza cuocia nel suo liquido di cottura, così da restare croccante su tutti i lati. Durante la preparazione il liquido di cottura si raccoglie sotto l'inserto antischizzo e può essere riutilizzato per fare un ottimo sugo d'accompagnamento.

Maniglia HEG



La pratica maniglia consente di estrarre in modo stabile e sicuro teglie calde e cariche o leccarde molto pesanti. È realizzata da sostenere in modo sicuro tutta la teglia.

Stampo rotondo HBF 27-1



Lo stampo è ideale per cuocere pizze, quiche o torte salate. Grazie alla superficie con rivestimento in PerfectClean non vi è il pericolo che gli alimenti si attacchino o di graffiare lo stampo ad es. con coltelli o rotelle per pizza.

Prodotti per la pulizia e la manutenzione originali Miele

Per aumentare la funzionalità e la longevità degli elettrodomestici Miele è stata ideata una moltitudine di prodotti per la pulizia e la manutenzione sviluppati e testati appositamente per ogni apparecchio, ad es. il prodotto per forno Miele. Così gli elettrodomestici Miele risulteranno curati e accattivanti anche a distanza di anni.

Prodotto per forno Miele

La sua speciale composizione consente di ottenere ottimi risultati di pulizia e un impiego sicuro nelle apparecchiature Miele. È efficace persino nella rimozione dello sporco più tenace. La sua schiuma simile a un gel aderisce anche a superfici verticali e rimuove lo sporco incrostato o di altra natura. Questo prodotto per il forno può essere impiegato in modo semplice e veloce anche su superfici in PerfectClean grazie al suo rapido tempo di azione.

Piccole gioie che fanno grande il cuore

Fare il pane in casa è più semplice e veloce di quello che si possa pensare, non importa se dolce o salato. E poi non solo risulta più buono, ma si possono mescolare secondo l'estro i propri ingredienti preferiti. In fondo cosa c'è di meglio che svegliarsi la domenica mattina con il profumo del pane appena sfornato?

Consigli per la preparazione

Tipi di farina

Nella fase di produzione della farina, a seconda del tipo di miscela, si macinano il grano intero oppure solo alcune parti di esso.

Il tipo di farina indica la quantità di sali minerali in mg per 100 g di farina. Più alto è il numero, più sali minerali sono contenuti nella farina. A seconda del grado di macinazione, se ne distinguono diversi tipi. Le farine di frumento (grano) vengono classificate come segue:

- **Tipo 405**
  Farina bianca fine, adatta alla preparazione di pane, dolci e alimenti diversi. Si compone principalmente di amido e glutine.
- **Tipo 550**
  Farina ideale per impasti a pori fini, di utilizzo universale.
- **Tipo 1050**
  Questa farina è di macinatura media, di colore scuro e si colloca per le sue caratteristiche tra la farina di frumento e la farina integrale. Nelle ricette è possibile sostituire metà di questo tipo di farina con farina di frumento senza modifiche di rilievo nei risultati.
- **Tipo 1070**
  È una farina scura più ricca di crusca. Ideale per preparare pane.
- **Farina integrale**
  Non viene distinto alcun numero. Contiene tutte le parti del chicco con le sue caratteristiche nutritive. Può essere macinata fine o grossa ed è ideale soprattutto per preparare pane.

Agenti lievitanti

Gli agenti lievitanti consentono all'impasto di lievitare e lo rendono soffice attraverso la lavorazione.

Lievito
Il lievito è disponibile fresco o secco ed è adatto per la preparazione di impasti di farina di frumento. Combinato a liquidi (ad es. acqua), amido (ad es. farina), zucchero e temperature comprese tra 35 °C e massimo 50 °C il lievito fa gonfiare (lievitare) l'impasto.

Lievito in polvere
Il lievito in polvere, di regola, viene utilizzato per la preparazione di impasti soffici. Combinato a umidità e calore, il lievito in polvere gonfia l'impasto che risulta morbido.

Lievito naturale
Il lievito naturale è disponibile in forma liquida o secca. Il gusto intenso, piacevolmente acido si sviluppa grazie alla trasformazione di glucosio in batteri di acido lattico. Il lievito naturale serve per impasti pesanti che vengono preparati con farina integrale o di segale o con cereali macinati grossi. Il lievito naturale liquido alla segale si prepara facilmente mescolando 250 g di farina di segale con 200 ml di acqua tiepida. Dopo 48 ore di riposo a temperatura ambiente la pasta può essere lavorata secondo le indicazioni della ricetta.

Tipi di impasto

Impasto al lievito

- L'impasto al lievito è un'ottima base per torte sbrisolone, torte farcite con crema, piccola pasticceria e pizza.

La preparazione dell'impasto al lievito è più semplice di quanto si possa pensare.
– Sciogliere il lievito, mescolandolo con del liquido tiepido. Impastare con farina e altri ingredienti fino a ottenere un composto liscio. Se si impiega il lievito secco aumentare il quantitativo di liquidi, aggiungendone due cucchiai.
– Per una lievitazione ottimale dell'impasto impostare sul forno il Calore superiore/inferiore a 35 °C o i rispettivi programmi automatici.
– Per la lievitazione mettere l'impasto al lievito nel forno, coperto, finché non avrà raddoppiato il suo volume. Prima di continuare la preparazione, impastarlo brevemente, stenderlo e aggiungervi gli altri eventuali ingredienti (uvetta, mandorle, ecc.).
– L'impasto al lievito una volta cotto può benissimo essere congelato per ca. un mese. Scongelare gli impasti di pasta lievitata surgelati nel forno con la modalità Cottura con vapore. Per fare ciò utilizzare l'immissione di vapore automatica.

Programma automatico Impasto al lievito
Questo programma automatico con apporto di umidità si può utilizzare per far lievitare gli impasti.

Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \

– Lievitazione: 15 minuti
– Lievitazione: 30 minuti
– Lievitazione: 45 minuti

Livello e quantità di acqua: v. display

Impasto olio ricotta

– L'impasto di olio e ricotta è morbido ed elastico: un'ottima alternativa all'impasto al lievito.
– Poiché questo impasto viene preparato con lievito in polvere, al termine della preparazione si può passare subito alla cottura senza la lievitazione.

Pasta frolla

– La pasta frolla è un impasto compatto composto principalmente di farina e grassi (rapporto 2:1) e acqua.
– Lavorare gli ingredienti rapidamente per ottenere un buon impasto.

Impasto soffice

– Questo tipo di impasto è molto denso e pesante perché, oltre che della farina, è composto di burro, zucchero e uova. L'impasto risulta particolarmente arioso se si separano i tuorli delle uova dagli albumi montati.
– Combinato al lievito in polvere e all'aria, con la cottura l'impasto diventa molto soffice.
– L'impasto soffice si indurisce mescolandolo troppo a lungo.

Pane/panini

– Il pane e i panini devono risultare croccanti e soffici. Questa caratteristica è dovuta agli agenti lievitanti come il lievito e il lievito naturale.
– Il sapore del pane è tra l'altro il risultato della scelta e della combinazione degli ingredienti. La farina macinata o tritata fresca di grano intero conserva tutte le fibre come pure i sali minerali e le vitamine.
– I liquidi utilizzati per gli impasti devono essere tiepidi (30-35 °C).
– Lavorare l'impasto del pane finché risulta vellutato e lasciarlo lievitare. Alla prima lievitazione il volume dell'impasto deve raddoppiare. Ulteriori fasi di lievitazione spesso sono più brevi, poiché l'impasto lievita ancora molto nel corso della cottura. In questo modo al termine della cottura il pane ottiene la giusta consistenza, diventando compatto e non friabile.
– Se il pane viene cotto senza stampo, fare attenzione che la superficie sia bella liscia e senza grinze. Eventualmente piegarle verso il basso.

– Ungere le forme a cassetta per cuocere il pane.
– Per tutti i programmi automatici di queste rubriche infornare l'impasto immediatamente senza farlo prima lievitare e avviare il programma. Nello svolgimento del programma sono compresi il ciclo di lievitazione e quello di cottura.
– Per verificare se il pane è cotto, non utilizzare lo stuzzicadenti che normalmente si impiega per i dolci a fine cottura. Il pane appena sfornato risulta un poco appiccicoso, attendere che si raffreddi completamente. Si consiglia di battere il pane sulla parte inferiore. Se riecheggia come se fosse cavo, allora il pane è cotto. Disporlo su una griglia per farlo raffreddare.
– Se il pane non viene estratto immediatamente dal forno al termine della cottura, selezionare un livello basso di doratura poiché questo processo continua.

Miscele per pane

– Preparare l'impasto come indicato sulla confezione. Utilizzare la quantità di liquido indicata per la preparazione in forno.
– Cuocere tutte le miscele per pane in una forma a cassetta imburrata (25 cm x 10 cm).
– Intagliare l'impasto prima di infornarlo e spennellarlo con un po' d'acqua.
– Per tutti i programmi automatici di queste rubriche infornare l'impasto immediatamente senza farlo prima lievitare e avviare il programma. Nello svolgimento del programma sono compresi il ciclo di lievitazione e quello di cottura.
– Se il pane non viene estratto immediatamente dal forno al termine della cottura, selezionare un livello basso di doratura poiché questo processo continua.
– Vi sono tanti diversi produttori di preparati per il pane. I programmi non sono stati sviluppati per un preparato in particolare. Per questo motivo il risultato può essere differente in termini di doratura, lievitazione e formazione di grumi. Dorare eventualmente ancora un po' o utilizzare un altro livello di doratura.

Prodotti precotti da forno

Ingredienti
Panini (surgelati o da frigorifero precotti)
Brezel (surgelati)

Accessori
Panini: teglia/teglia Gourmet forata
Brezel: teglia rivestita con carta da forno

Preparazione Panini

Disporre i panini su una teglia o sulla teglia Gourmet forata.

Preparazione Brezel

Disporre i brezel su una teglia rivestita di carta forno. Lasciar scongelare per 10 minuti e cospargere di sale.

Impostazioni, se serve preriscaldare in base alle indicazioni della confezione
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: v. indicazioni per Thermovent/Circolazione aria
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: indicazioni confezione più ca. 5 minuti

Impostazioni, se non serve preriscaldare in base alle indicazioni della confezione
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: v. indicazioni per Thermovent/Circolazione aria
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: Immissione aut. di vapore
Quantità acqua: v. display
Durata di cottura: indicazioni confezione più ca. 5 minuti

Suggerimento

Quando si utilizzano le teglie, grazie al trattamento in PerfectClean, è possibile evitare di imburrarle o ricoprirle con carta forno. Costituiscono un'eccezione: gli impasti al bicarbonato di sodio, il pan di Spagna, le meringhe e gli amaretti. Usare sempre carta da forno per la preparazione di questi impasti.

Prodotti precotti da forno

Ingredienti
Panini (impasto)

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Preparare i panini come indicato sulla confezione e disporli su una teglia o sulla teglia Gourmet forata.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: v. indicazioni per Thermovent/Circolazione aria
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 1 immissione di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 3 minuti
Durata di cottura: indicazioni confezione più ca. 5 minuti

Prodotti precotti da forno

Ingredienti
Croissant (impasto arrotolato)

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Preparare i croissant seguendo le istruzioni della confezione e disporli su una teglia o sulla teglia Gourmet forata.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Panini \ Croissant
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 20 minuti

Suggerimento

In alternativa è possibile preparare i croissant anche con la modalità Cottura con vapore. Utilizzare l'impostazione consigliata per i panini.

Crostata di mele

Tempo di preparazione 80-90 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto
220 g di farina
100 g di burro
60 g di zucchero a velo
1 presa di sale
1 uovo

Ingredienti farcia
600 g di mele, tagliate a fette

Ingredienti caramello
100 g di zucchero
20 ml di succo di mela
Succo di 1/2 limone

Per spolverizzare
zucchero a velo

Accessori
Stampo per crostate ∅ 26 cm
Padella

Preparazione

Lavorare la farina con il burro, lo zucchero a velo, il sale e l'uovo e lasciar riposare l'impasto per ca. 30 minuti.

Stendere la pasta su una superficie infarinata e sistemarla poi in uno stampo per crostate. Disporre le mele a mo' di tegole sulla pasta.

Caramellare lo zucchero in una padella sulla piastra, impostazione alta, continuando a mescolare. Sfumare con il succo di mele e di limone. Distribuire il caramello sulle fette di mele e infornare nel vano preriscaldato.

Quando il dolce si è raffreddato, spolverizzarlo con lo zucchero a velo.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Crostata di mele
Livello: v. display
Durata programma: ca. 53 [55] (55) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 190–200 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Livello: 1
Durata di cottura: 35–45 minuti

Suggerimento

In alternativa al caramello è possibile preparare la crostata con una glassa: mescolare 150 g di Crème fraîche, 2 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato e 1 cucchiaio di zucchero a velo, distribuire il tutto sulle fette di mela e prolungare la cottura di ca. 10 min.

Torta di mele delicata

Tempo di preparazione 80-110 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto
150 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
Succo di 1/2 limone
150 g di farina
$^1/_2$ cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia
650 g di mele

Per spolverizzare o spennellare
zucchero a velo oppure marmellata di albicocche

Accessori
Tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Lavorare a crema il burro o la margarina con lo zucchero e lo zucchero vanigliato e aggiungere le uova uno ad uno.

Incorporare il succo di limone e la farina mescolata al lievito. Versare l'impasto nella tortiera apribile imburrata.

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro parti ed eliminare il torsolo. Incidere la parte superiore, disporle nell'impasto con l'incurvatura rivolta verso l'alto premendole leggermente nel composto e infornare.

Una volta raffreddato, spolverizzare il dolce con zucchero a velo oppure cospargervi la marmellata di albicocche.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta di mele \ Delicata
Livello: v. display
Durata programma: ca. 45 [43] (71) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: On
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 40–50 [40–50] (55–65) minuti

Torta di mele, ricoperta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto
350 g di farina
$^1/_2$ cucchiaino di lievito in polvere
200 g di burro
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo

Ingredienti farcia
1000 g di mele
50 g di uvetta
50 g di zucchero
$^1/_2$ cucchiaino di cannella
3 cucchiai di acqua

Per spennellare
1 tuorlo d'uovo mescolato con un po' di latte

Accessori
Tortiera apribile ∅ 26 cm
Pentola

Preparazione

Impastare la farina con il lievito, il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'uovo fino ad ottenere un composto omogeneo.

Distribuire circa 2/3 del composto in modo uniforme in una tortiera apribile imburrata, formare un bordo alto circa 2 cm.

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro pezzi, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini. In un pentolino cuocere per 1 minuto l'uvetta, lo zucchero, la cannella e l'acqua e distribuire il tutto sulla base.

Spolverizzare la superficie di lavoro con farina, spianare l'impasto rimasto, disporlo sulle mele.

Con il programma automatico:
spennellare subito la superficie con il tuorlo d'uovo sbattuto con il latte e cuocere.

Senza programma automatico:
cuocere la torta di mele, circa 10 minuti prima del termine della cottura spennellare la torta di mele con il tuorlo d'uovo sbattuto con il latte e terminare la cottura.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta di mele \ Ricoperta
Livello: v. display
Durata programma: ca. 62 [62] (46) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Preriscaldamento: sì [sì] (no)
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 60–70 [60–70] (45–55) minuti

Torta di mele con granella croccante di nocciole

Tempo di preparazione 100-110 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto
200 g di burro, liquido
350 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
60 g di croccante di nocciole

Ingredienti farcia
800 g mele acidule (p.es. Boskop)
50 g di zucchero

Accessori
Tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Mescolare la farina col lievito, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungere il burro fuso lasciato raffreddare. Impastare fino a ottenere la granella.

Distribuire 2/3 della granella sul fondo di una tortiera e premerla un po' formando un bordo alto ca. 2 cm. Mescolare la granella rimanente al croccante alle nocciole.

Sbucciare le mele, tagliarle a dadini, eliminare il torsolo. Mescolarle con lo zucchero e distribuirle sulla base di granella. Cospargere con il croccante e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta di mele \ Con granella
Livello: v. display
Durata programma: ca. 60 [60] (57) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore [Calore superiore/inferiore] (Cottura intensa)
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Preriscaldamento: sì [sì] (no)
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 55–65 minuti

Torta sbrisolona alle albicocche

Tempo di preparazione: 85-95 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti impasto
240 (380) g di ricotta
6 (10) cucchiai di latte
8 (12) cucchiai di olio
1 (2) uovo/a
110 (175) g di zucchero
1 (2) bustina/e di zucchero vanigliato
1 (2) presa/e di sale
450 (640) g di farina
1 bustina e 1 cucchiaino (2 bustine) di lievito per dolci in polvere

Ingredienti farcia
1200 (1900) g di albicocche, sgocciolate

Ingredienti granella
400 (640) g di farina
250 (400) g di zucchero
1 (2) bustina/e di zucchero vanigliato
250 (400) g di burro, a pezzettini
$^1/_2$ (1) cucchiaino di cannella

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Mescolare ricotta, latte, olio, uova, zucchero, zucchero vanigliato e sale. Incorporarvi la metà della farina mescolata al lievito per dolci e poi lavorare il composto.

Spianare l'impasto, disporlo sulla teglia o sulla teglia Gourmet forata e ricoprirlo con le albicocche tagliate a metà.

Lavorare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il burro e la cannella e cospargere la frutta con questa granella.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta alla frutta e granella \ Impasto di olio e ricotta
Livello: v. display
Durata programma: ca. 56 [55] (40) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 160–170 [160–170] (170–180) °C
Fase riscaldamento: rapida [rapida] (normale)
Crisp function: On
Livello: 3 [2] (2)
Durata di cottura: 55–65 [55–65] (40–50) minuti

Suggerimento

Come farcitura si possono usare prugne, amarene o uva spina.

Torta in bicchiere

Tempo di preparazione 65 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti
4 uova
250 g di zucchero
1 cucchiaino raso di sale
250 g di farina
3 cucchiaini rasi di lievito per dolci
250 g di burro

Opzionale:
100 g di gocce di cioccolato
100 g di frutta secca, tritata finemente
100 g di noci, tritate
1 cucchiaino di aroma alla vaniglia
1 cucchiaino di cannella in polvere

Accessori
Stampo a cassetta, lunghezza 25 cm

Preparazione

Separare le uova. Lavorare a crema tuorli, burro, sale e zucchero.

Montare a neve l'albume d'uovo e aggiungerne la metà al composto di zucchero e tuorlo. Incorporarvi la farina mescolata al lievito in polvere e poi l'albume d'uovo montato a neve rimasto.

Se lo si desidera, aggiungere gli aromi come cioccolato, cannella, vaniglia, frutta secca o noci. Infine versare l'impasto nello stampo a cassetta e cuocere nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/salate \ torta in bicchiere
Livello: v. display
Durata programma: ca. 54 minuti

Impostazione alternativa
Fase preriscaldamento
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 190 °C

Fase di cottura 1
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 170 °C
Durata di cottura: 50-60 minuti
Livello: 2 [1] (1)

Suggerimento

Per intensificare il sapore è possibile sostituire i 200 g di zucchero con 50 g di miele.

Pan di Spagna

Tempo di preparazione 70-80 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti ricetta base per torta
4 chiare d'uovo
4 cucchiai di acqua, calda
175 g di zucchero
4 tuorli
200 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere

Accessori
Tortiera apribile ∅ 26 cm
Carta da forno

Preparazione base per torta

Montare a neve le chiare d'uovo con l'acqua. Infine incorporarvi lentamente lo zucchero. Aggiungere anche il tuorlo d'uovo sbattuto.

Setacciare la farina con il lievito in polvere e incorporarla delicatamente.

Imburrare la base della tortiera apribile e rivestirla con carta da forno. Versare l'impasto nella tortiera, lisciarlo e infornarlo.

Al termine della cottura staccare il bordo della torta con un coltello. Capovolgere la tortiera, togliere la carta da forno. Tagliare la base due volte in orizzontale e distribuirvi la farcia.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Pan di Spagna \ 4 uova
Livello: v. display
Durata programma: ca. 50 [49] (35) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 25–45 minuti

Suggerimento

Se si vuole preparare un fondo di pasta biscuit da coprire con della frutta già pronta, dimezzare le quantità indicate nella ricetta base; mantenendo la stessa impostazione della temperatura, la durata di cottura si riduce di ca. 5 minuti. Per preparare una base al cioccolato, aggiungere alla farina 1 o 2 cucchiaini di cacao in polvere.

I. Ripieno di ricotta e panna

Ingredienti
500 g di ricotta
100 g di zucchero
100 ml di latte
1 bustina di zucchero vanigliato
succo di 1 limone
12 fogli di gelatina bianca
500 ml di panna

Per spolverizzare
zucchero a velo

Preparazione

Per il ripieno amalgamare la ricotta con zucchero, latte, zucchero vanigliato e succo di limone. Ammollare la gelatina in acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel forno a microonde a 450 Watt per ca. 20 secondi oppure sul fornello a fiamma bassa. Unire alla gelatina un po' di composto alla ricotta e mescolare.

Incorporare questo composto al resto della ricotta e mettere in fresco. Di tanto in tanto mescolare. Quando nel composto restano ben visibili le tracce del cucchiaio, incorporare la panna montata.

Disporre una base su un piatto per torta, distribuirvi sopra il composto di ricotta e panna, appoggiarvi sopra la seconda base, distribuire il composto e appoggiare la terza base.

Raffreddare bene la torta e spolverizzarla poi con lo zucchero a velo.

Suggerimento

Per variare il ripieno, si possono incorporare nel composto di ricotta ca. 300 g di amarene sgocciolate o spicchi di mandarino oppure albicocche a pezzi.

II. Ripieno al cappuccino

Ingredienti
100 g di cioccolato fondente
6 fogli di gelatina bianca
80 ml di caffè espresso
500 ml di panna
2 bustine di zucchero vanigliato
80 ml di liquore al caffè
1 cucchiaio di cacao

Per spolverizzare
Cacao

Preparazione

Fondere il cioccolato fondente. Ammollare la gelatina in acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel forno a microonde a 450 Watt per ca. 20 secondi oppure sul fornello a fiamma bassa. Far raffreddare. Incorporare rispettivamente la metà del caffè espresso e del liquore al caffè nella gelatina e aggiungere questo composto alla panna. Mettere da parte 3 cucchiai di questo composto. Dimezzare la quantità di panna rimasta. A una metà del composto aggiungere zucchero vanigliato e all'altra il cioccolato e il cacao.

Disporre una base su un piatto per torta, irrorare con un po' di liquore al caffè e caffè espresso e spalmarci sopra la panna di colore scuro. Appoggiarvi sopra la seconda base, irrorare con il liquido rimasto e spalmare sopra la panna di colore chiaro. Spalmare la superficie con la panna messa da parte e infine spolverizzare con il cacao.

Servire la torta ben raffreddata

Torta al burro

Tempo di preparazione 90-110 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti impasto
1 (1 e 1/2) cubetto di lievito (42 g/63 g)
200 (320) ml di latte, tiepido
500 (800) g di farina
50 (80) g di zucchero
1 (2) presa/e di sale
50 (80) g di burro
1 (2) uovo/a

Ingredienti farcia
100 (170) g di burro
100 (200) g di mandorle, a scaglie
120 (200) g di zucchero
2 (3) bustine di zucchero vanigliato

Accessori
Teglia universale

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido. Mescolarlo con la farina, lo zucchero, il sale, il burro e l'uovo fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare ricoperto in forno a 35 °C per 20 minuti con Calore superiore/inferiore.

Disporre l'impasto su una teglia universale e far lievitare in forno, coperto, per altri 20 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Mescolare il burro con lo zucchero vanigliato e metà dello zucchero. Con la punta delle dita formare degli incavi nell'impasto. Servendosi di due cucchiaini distribuire il composto di burro e zucchero negli incavi. Cospargere del restante zucchero e mandorle.

Con programma automatico:
infornare la torta e avviare il programma automatico.

Senza programma automatico:
lasciar lievitare il dolce per altri 10 minuti, infornare e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta al burro
Livello: v. display
Durata programma: ca. 32 [34] (22) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 180–190 [170–180] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [1] (2)
Durata di cottura: 20–30 minuti

Suggerimento

Lo zucchero vanigliato può essere preparato anche in casa: dividere una stecca di vaniglia nel senso della lunghezza e tagliare ogni metà in 4-5 pezzetti. Conservare i pezzetti di vaniglia in un vaso di vetro richiudibile con 500 g di zucchero per tre giorni. Per ottenere un profumo più intenso, aggiungere allo zucchero i semini della stecca di vaniglia.

Dolce inglese con frutta secca (∅ 15 cm)

Tempo di preparazione 225 minuti
Tempo di preparazione frutta 12 ore

Ingredienti
110 g di uva sultanina
110 g di uvetta
85 g di uvetta di Corinto
50 g di albicocche, essiccate
50 g di ciliegine
25 g di frutti canditi
3 cucchiai di acquavite
110 g di farina
1/4 cucchiaino di cannella, noce moscata, pimento (All Spice)
1/4 cucchiaino di cannella
1/8 cucchiaino di noce moscata, macinata fresca
25 g di mandorle, tritate
buccia di 1/2 arancia
buccia di 1/2 limone
110 g di burro, morbido
110 g di zucchero di canna
2 uova, grandezza L
1 cucchiaio di melassa

Accessori
Tortiera apribile ∅ 15 cm
Carta da forno
Carta antigrasso
Filo da cucina

Preparazione della frutta

Scolare le ciliegine e spezzettarle con le albicocche e i frutti canditi. Versare il tutto in una fondina grande, aggiungervi l'acquavite di vino, mescolare e far rapprendere per più ore o durante la notte.

Preparazione

Lavorare a crema il burro e lo zucchero, incorporarvi le uova singolarmente e aggiungere la melassa. Aggiungere la farina mescolata alle spezie, alle mandorle tritate, alla buccia di limone e arancia e i frutti immersi nell'acquavite di vino.

Ungere la base della tortiera apribile e riverstirla con carta da forno. Versare l'impasto nello stampo, spianarlo, ricoprire lo stampo con uno strato doppio di carta antigrasso e fissare quest'utlima con filo da cucina sul bordo della tortiera. Infornare, cuocere e infine far raffreddare il composto nello stampo.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Dolce inglese con frutta secca \ Tortiera a cerniera 15 cm
Livello: v. display
Durata programma: ca. 195 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Fase riscaldamento: normale
Livello: 1

Fase di cottura 1
Temperatura: 140 °C
Durata di cottura: 45 minuti

Fase di cottura 2
Temperatura: 120 °C
Durata di cottura: 150 minuti

Suggerimento

La torta può essere conservata per ca. 3 mesi in carta antigrasso e stagnola. Irrorare a intervalli regolari con brandy o sherry.

Dolce inglese con frutta secca (∅ 20 cm)

Tempo di preparazione 270 minuti
Tempo di preparazione frutta 12 ore

Ingredienti
230 g di uva sultanina
230 g di uvetta
170 g di uva di Corinto
100 g di albicocche, essiccate
100 g di ciliegine
50 g di frutti canditi
6 cucchiai di brandy
250 g di farina
1/2 cucchiaino di cannella, noce moscata, pimento (All Spice)
1/2 cucchiaino di cannella
1/4 cucchiaino di noce moscata, macinata fresca
50 g di mandorle, tritate
buccia di 1 arancia
buccia di 1 limone
250 g di burro, morbido
250 g di zucchero di canna
4 uova, dimensioni medie
2 cucchiai di melassa

Accessori
Tortiera apribile ∅ 20 cm
Carta da forno
Carta antigrasso
Filo da cucina

Preparazione

La descrizione, compresa la preparazione della frutta, è nella ricetta "Dolce inglese con frutta secca" (∅ 15 cm)“.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Dolce inglese con frutta secca \ Tortiera a cerniera 20 cm
Livello: v. display
Durata programma: ca. 240 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Fase riscaldamento: normale
Livello: 1

Fase di cottura 1
Temperatura: 140 °C
Durata di cottura: 60 minuti

Fase di cottura 2
Temperatura: 120 °C
Durata di cottura: 180 minuti

Dolce inglese con frutta secca (∅ 25 cm)

Tempo di preparazione 375 minuti
Tempo di preparazione frutta 12 ore

Ingredienti
360 g di uva sultanina
360 g di uvetta
280 g di uva di Corinto
175 g di albicocche, essiccate
175 g di ciliegine
75 g di frutti canditi
10 cucchiai di brandy
400 g di farina
$^{2}/_{3}$ di cucchiaino di cannella, noce moscata, pimento (All Spice)
$^{2}/_{3}$ di cucchiaino di cannella
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di noce moscata, macinata fresca
75 g di mandorle, tritate
buccia di 1 $^{1}/_{2}$ arancia
buccia di 1 $^{1}/_{2}$ limone
400 g di burro, morbido
400 g di zucchero di canna
7 uova, dimensioni medie
3 cucchiai di melassa

Accessori
Tortiera apribile ∅ 25 cm
Carta da forno
Carta antigrasso
Filo da cucina

Preparazione

La descrizione, compresa la preparazione della frutta, è nella ricetta "Dolce inglese con frutta secca" (∅ 15 cm)“.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Dolce inglese con frutta secca \ Tortiera a cerniera 25 cm
Livello: v. display
Durata programma: ca. 345 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Fase riscaldamento: normale
Livello: 1

Fase di cottura 1
Temperatura: 140 °C
Durata di cottura: 75 minuti

Fase di cottura 2
Temperatura: 120 °C
Durata di cottura: 270 minuti

Crostata di frutta con pasta sfoglia

Tempo di preparazione: ca. 60 minuti
8-10 fette

Ingredienti impasto
230 g di pasta sfoglia

Ingredienti farcia
30 g di nocciole, macinate
500–600 g di frutta (p.es. albicocche, prugne, pere, mele, ciliegie)

Ingredienti glassa
2 uova, di medie dimensioni
200 ml di panna
50 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato

Accessori
Stampo per dolci rotondo ∅ 27 cm

Preparazione

Ricoprire la teglia rotonda con la pasta sfoglia e distribuirvi sopra le nocciole.

Lavare la frutta, sbucciarla, eliminare i torsoli o noccioli, eventualmente tagliarla a metà o a fette e distribuirla omogeneamente sull'impasto.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Con le uova, la panna, lo zucchero e lo zucchero vanigliato preparare una glassa e distribuirla sulla frutta. Infornare la crostata e cuocerla.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Crostata di frutta \ pasta sfoglia
Livello: v. display
Durata programma: ca. 47 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore [Calore superiore/inferiore] (Cottura intensa)
Temperatura: 220–230 [220–230] (200–210) °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 1
Durata di cottura: 35–40 [35–40] (36–42) minuti

Crostata di frutta con pasta frolla

Tempo di preparazione: ca. 70 minuti
8-10 fette

Ingredienti impasto
200 g di farina
65 ml di acqua
80 g di burro
$^1/_4$ di cucchiaino di sale

Ingredienti farcia
30 g di nocciole, macinate
500–600 g di frutta (p.es. albicocche, prugne, pere, mele, ciliegie)

Ingredienti glassa
2 uova, di medie dimensioni
200 ml di panna
50 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato

Accessori
Stampo per dolci rotondo ∅ 27 cm

Preparazione

Tagliare il burro a pezzetti e impastarlo con il sale, la farina e l'acqua ricavando una pasta frolla. Lasciar riposare in frigorifero per mezz'ora.

Ricoprire la teglia rotonda con la pasta frolla e distribuirvi sopra le nocciole.

Lavare la frutta o sbucciarla, eliminare i torsoli o noccioli, tagliarla a metà o a fette e distribuirla uniformemente sulla pasta frolla.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Con le uova, la panna, lo zucchero e lo zucchero vanigliato preparare una glassa e distribuirla sulla frutta. Infornare la crostata e cuocerla.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Crostata di frutta \ pasta frolla
Livello: v. display
Durata programma: ca. 55 minuti

Impostazione alternativa
Fase preriscaldamento
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 230 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 1

Fase di cottura 1
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 240 °C
Crisp function: on
Durata di cottura: 33-45 minuti
Livello: 1

Suggerimento

In alternativa può essere utilizzata una pasta frolla già pronta (230 g).

Gugelhupf

Tempo di preparazione 80-90 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti
60 g di burro
50 g di zucchero
1 uovo
1/2 cubetto di lievito (21 g)
375 ml di latte, tiepido
Scorza di 1/2 limone, grattugiata
1 presa di sale
500 g di farina
50 g di uvetta

Per spolverizzare
zucchero a velo

Accessori
Stampo per Gugelhupf ∅ 24 cm

Preparazione con un programma automatico

Lavorare il burro a crema e incorporarvi lo zucchero e il tuorlo e mescolare bene. Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Aggiungere con la scorza di limone, il sale, la farina e impastare fino ad ottenere una pasta vellutata.

Aggiungere all'impasto le chiare d'uovo montate a neve e l'uvetta. Versare l'impasto in uno stampo per Gugelhupf imburrato e infarinato e avviare il programma automatico.

Al termine della cottura togliere la torta dallo stampo e spolverizzarla con zucchero a velo.

Preparazione con Thermovent plus

Lavorare il burro a crema e incorporarvi lo zucchero e il tuorlo e mescolare bene. Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Aggiungere con la scorza di limone, il sale, la farina e impastare fino ad ottenere una pasta vellutata.

Aggiungere all'impasto le chiare d'uovo montate a neve e l'uvetta. Versare l'impasto in uno stampo per Gugelhupf imburrato e infarinato. Far lievitare l'impasto coperto, a temperatura ambiente, per circa 30 minuti oppure nel forno a 35 °C Calore superiore/inferiore per circa 15 minuti finché la quantità di impasto raddoppia. Poi cuocere.

Al termine della cottura togliere la torta dallo stampo e spolverizzarla con zucchero a velo.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Gugelhupf (ciambellone)
Livello: v. display
Durata programma: ca. 78 [80] (72) minuti

Impostazione Thermovent plus
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 45–55 minuti

Treccia al lievito con le noci

Tempo di preparazione 100-110 minuti

Ingredienti
1 cubetto (42 g) di lievito
200 ml di latte, tiepido
500 g di farina
50 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 presa di sale
100 g di burro, morbido
1 uovo
100 g di noci, tritate

Per spennellare
Latte

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido. Mescolarlo con la farina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, il burro e l'uovo fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare coperto in forno a 35 °C per 30-40 minuti con Calore superiore/inferiore.

Aggiungere impastando le noci tritate. Dall'impasto formare tre rotoli lunghi ca. 40 cm. Intrecciarli e disporre la treccia sulla teglia o sulla teglia Gourmet forata. Far lievitare l'impasto coperto nel forno a 35 °C per altri 20 minuti con Calore superiore/inferiore.

Spennellare la treccia con il latte e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: Immissione aut. di vapore
Quantità acqua: v. display
Durata di cottura: 25–35 minuti

Treccia al lievito

Tempo di preparazione 140-150 minuti
Per 16 persone

Ingredienti
1 $^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (ca. 60 g)
200-250 ml di latte, tiepido
750 g di farina
1 presa di sale
100 g di zucchero
125 g di burro, morbido
2 uova
75 g di uvetta
Scorza di 1 limone, grattugiata

Per spennellare
1 tuorlo stemperato in 2 cucchiai di latte

Per decorare
30 g di zucchero a granelli
50 g di mandorle, a fiammifero

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione con un programma automatico

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Lavorarlo con farina, sale, zucchero, burro morbido e uova per 3-4 min fino a ottenere un composto liscio. Infine aggiungere l'uvetta e la buccia di limone. Coprire l'impasto e farlo lievitare in forno a 35 °C, con Calore superiore/inferiore per ca. 20-30 minuti finché raddoppia di volume.

Dall'impasto formare tre rotoli lunghi ca. 40 cm. Intrecciarli e disporre la treccia sulla teglia o sulla teglia Gourmet forata.

Spennellare la treccia col mix di latte e tuorlo d'uovo, distribuirvi sopra zucchero e mandorle e infornare.

Preparazione con Thermovent plus

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Lavorarlo con farina, sale, zucchero, burro morbido e uova per 3-4 min fino a ottenere un composto liscio. Infine aggiungere l'uvetta e la buccia di limone. Coprire l'impasto e farlo lievitare in forno a 35 °C, con Calore superiore/inferiore per ca. 20-30 minuti finché raddoppia di volume.

Dall'impasto formare tre rotoli lunghi ca. 40 cm. Intrecciarli e disporre la treccia sulla teglia o sulla teglia Gourmet forata.

Spennellare la treccia con il composto di latte e tuorlo d'uovo, con zucchero in granella e mandorle e far lievitare nel forno, coperto, a 35° per altri 15-20 minuti con Calore superiore/inferiore. Infine cuocere.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ treccia al lievito
Livello: v. display
Durata programma: ca. 56 [54] (47) minuti

Impostazione Thermovent plus
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 30–45 minuti

Suggerimento

Anziché lievito fresco si può usare anche 1 $^1/_2$ bustina (10 g) di lievito secco. Formare una ciambella. Se nella ciambella si mettono 4–6 uova sode colorate, si ottiene una bel dolce di Pasqua.

Torta alle mandorle

Tempo di preparazione 65-75 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti
6 uova
300 g di zucchero
200 g di farina
300 g di mandorle macinate
150 g di burro
200 ml di latte
Scorza di 1 limone, grattugiata

Per spolverizzare
zucchero a velo

Accessori
Tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Mescolare le uova e lo zucchero. Aggiungere poco alla volta la farina, le mandorle tritate, il burro fuso, il latte e la buccia di limone.

Imburrare la base della tortiera apribile, infarinarla, versare l'impasto nella tortiera, lisciarlo e infornarlo.

Togliere la torta dalla tortiera e spolverizzarla con lo zucchero a velo.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta alle mandorle
Livello: v. display
Durata programma: ca. 63 [57] (75) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldamento: sì, 10 minuti
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 45–55 minuti

Suggerimento

La torta alle mandorle "Tarta de Santiago" è una ricetta tradizionale della Galizia. Di norma si decora la torta alle mandorle con la cosiddetta croce di San Giacomo. Si appoggia una sagoma della croce di San Giacomo sulla torta alla mandorle e la si spolverizza con zucchero a velo.

Torta marmorizzata

Tempo di preparazione 70-90 minuti
ca. 18 fette

Ingredienti
250 g di burro
200 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
4 uova
4 cucchiai di rum
150 ml di latte
500 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
3 cucchiai di cacao

Accessori
Stampo da ciambella ∅ 26 cm

Preparazione

Lavorare a crema il burro, lo zucchero vanigliato e le uova. Incorporarvi il rum, 120 ml di latte e la farina mescolata al lievito.

Incorporare il cacao e il latte rimasto in ca. 1/3 dell'impasto.

Versare metà dell'impasto chiaro in uno stampo da ciambella. Stendervi sopra l'impasto col cacao. Coprire con l'impasto chiaro.

Passare una forchetta a spirale attraverso l'impasto e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta marmorizzata
Livello: v. display
Durata programma: ca. 55 [55] (75) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 50–60 minuti

Torta alla frutta e granella

Tempo di preparazione 140-160 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti impasto
1 (2) cubetto di lievito (42 g/84 g)
150 (250) ml di latte, tiepido
450 (750) g di farina
50 (80) g di zucchero
90 (150) g di burro, morbido
1 (1) uovo

Ingredienti farcia
1000 (1600) g di mele, sbucciate e tagliate a fettine oppure prugne o ciliegie senza nocciolo

Ingredienti granella
240 (400) g di farina
150 (250) g di zucchero
2 (3) bustine di zucchero vanigliato
1 (2) cucchiaino di cannella
130 (220) g di burro

Accessori
Teglia universale

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il burro e l'uovo fino a ottenere un composto liscio. Infornare l'impasto e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Lavorare ancora l'impasto e disporlo su una teglia universale. Distribuire la frutta preparata precedentemente in modo uniforme sull'impasto.

Mescolare farina, zucchero, zucchero vanigliato e cannella e lavorare l'impasto con il burro. Distribuire la granella ottenuta sulla frutta. Far lievitare per altri 30 minuti nel forno a 35 °C Calore superiore/inferiore e poi cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta alla frutta e granella \ Impasto al lievito
Livello: v. display
Durata programma: ca. 42 [40] (40) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: On
Livello: 3 [2] (2)
Durata di cottura: 45–55 [35–45] (35–45) minuti

Crostata di frutta

Tempo di preparazione 110-130 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti impasto
250 (500) g di farina
80 (160) ml di acqua
100 (200) g di margarina

Ingredienti farcia
900 (1800) g di frutta (bacche, pesche, ciliegie, mele ecc.)

Ingredienti glassa
175 (350) ml di panna
4 (8) cucchiai di zucchero
2 (4) uova

Accessori
Teglia

Preparazione

Amalgamare rapidamente farina, margarina e acqua fino a ottenere un impasto omogeneo. Metterlo in frigorifero per un'ora.

Per preparare la glassa mescolare tutti gli ingredienti. Distribuire la glassa sulla frutta e infornare.

Stendere l'impasto fino a ottenere un foglio sottile e sistemarlo sulla teglia. Alzare i bordi e arrotolarli leggermente.

Avviare il programma automatico.

Distribuire la frutta sull'impasto, versarvi il composto e infornare nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Crostata di frutta
Livello: v. display
Durata programma: ca. 46 [46] (44) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore [Calore superiore/inferiore] (Cottura intensa)
Temperatura: 210–220 [210–220] (170–180) °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: On
Livello: 1
Durata di cottura: 30–40 minuti

Torta "Bienenstich" ai pinoli

Tempo di preparazione 130-140 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti impasto
30 (50) g di lievito
200 (320) ml di latte, tiepido
500 (800) g di farina
80 (130) g di zucchero
1 (1 1/2) presa/e di sale
80 (130) g di burro, morbido
1 (2) uovo/a

Ingredienti farcia
150 (240) g di burro
200 (320) g di zucchero
2 (3) cucchiai di miele
3 (5) cucchiai di panna
100 (160) g di pinoli, tritati
100 (160) g di mandorle, a scaglie

Ingredienti ripieno
1 (2) bustina di polvere per budino alla vaniglia
500 (800) ml di latte
3 (5) cucchiai di zucchero
1 (2) presa/e di sale
250 (400) g di burro, morbido

Accessori
Teglia universale

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con farina, zucchero, sale, burro e uovo fino a ottenere un composto liscio. Infornare l'impasto e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Lavorare brevemente l'impasto, stenderlo sulla teglia universale, infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Per la farcia, portare a ebollizione il burro, lo zucchero, il miele e la panna, aggiungere i pinoli tritati e le scaglie di mandorle. Con le dita formare dei piccoli incavi nell'impasto e spennellare un po' di questo composto nel frattempo raffreddatosi sull'impasto lievitato. Far lievitare di nuovo la torta per altri 10 minuti e cuocere finché risulterà dorata.

Preparare il budino con il preparato alla vaniglia, il latte, lo zucchero e il sale e far raffreddare. Sbattere in modo spumoso il burro e aggiungere il budino a cucchiaiate.

Tagliare trasversalmente la torta una volta raffreddatasi. Spennellare la parte inferiore della torta con la crema, disporvi sopra la parte superiore e mettere al fresco per un po' di tempo.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
Immissione aut. di vapore
Quantità acqua: v. display
Durata di cottura: 25–30 minuti

Torta Sacher

Tempo di preparazione 70 minuti

Ingredienti impasto soffice
130 g di cioccolato fondente
140 g di burro
110 g di zucchero a velo
1 bustina di zucchero vanigliato
6 tuorli d'uovo
sale
6 albumi d'uovo
110 g di zucchero
140 g di farina tipo 405
1 cucchiaino di lievito in polvere (5 g)
burro e farina per lo stampo

Per spennellare
200 g di confettura di albicocca

Ingredienti glassa
200 g di zucchero
125 ml di acqua
150 g di cioccolato fondente

Accessori
Tortiera apribile ∅ 24 cm

Preparazione

Far fondere il cioccolato per l'impasto soffice.

Lavorare il burro con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto schiumoso, incorporare piano piano il tuorlo e poi aggiungere il cioccolato fuso.

Montare a neve l'albume con un pizzico di sale e lo zucchero e alternando incorporare la farina setacciata e il lievito in polvere aggiunto alla farina.

Versare l'impasto nella tortiera apribile rivestita con carta da forno e cuocerla.

Mentre il fondo della torta si raffredda, riscaldare la marmellata di albicocche e setacciarla.

Tagliare il fondo della torta raffreddato e cospargere le parti tagliate e i bordi con la marmellata di albicocche.

Per la glassa al cioccolato, far bollire lo zucchero con acqua, aggiungere il cioccolato e farlo fondere.

Distribuire la glassa al cioccolato uniformemente sulla torta Sacher.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/salate \ torta Sacher
Livello: v. display
Durata programma: 60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 55 minuti
Crisp function: on per 10 minuti dopo l'introduzione della pietanza

Torta Margherita

Tempo di preparazione: 85-95 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti
200 g di burro
200 g di zucchero
4 uova
succo e scorza grattugiata di un limone
125 g di fecola
125 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere

Per spolverizzare
zucchero a velo

In alternativa per la glassa di zucchero e limone
200 g di zucchero a velo mescolato con 20 ml di succo di limone

Accessori
Stampo a cassetta lungo 30 cm

Preparazione

Lavorare burro, zucchero e uova fino a ottenere un composto cremoso e aggiungere il succo di limone e la buccia.

Incorporare la farina mescolata alla fecola e al lievito.

Ungere una tortiera a cassetta, foderarla con carta da forno, incidere la superficie con un coltello per una profondità di ca. 1 cm. Cuocere finché l'impasto risulta dorato.

Dopo la cottura, capovolgere lo stampo a cassetta, staccare la carta e spolverizzare il dolce con zucchero a velo oppure spalmarlo con una glassa di zucchero e limone.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta Margherita
Livello: v. display
Durata programma: ca. 77 [72] (70) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: On [On] (Off)
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 60–70 [60–70] (65–75) minuti

Suggerimenti

– Variante 1: preparare una glassa di zucchero e arancia con 20 ml di succo di arancia e spennellare la torta Margherita.

– Variante 2: bucherellare più volte la torta cotta e irrorare questi punti della superficie con Grand Marnier o Cointreau.

Torta di cioccolato con noci

Tempo di preparazione: 70–85 minuti + 12 ore in frigorifero

Ingredienti
200 g di burro
250 g di cioccolato fondente
250 g di nocciole, macinate
160 g di zucchero
3 cucchiai di caffè espresso
1 cucchiaino di aroma alla vaniglia
6 uova
frutti rossi freschi

Accessori
Tortiera apribile ∅ 26 cm
In alternativa 24 piccoli stampi imburrati (100 ml)

Preparazione

Fondere il burro e il cioccolato. Aggiungere le nocciole, lo zucchero, il caffè espresso e l'aroma alla vaniglia, far raffreddare.

Separare gli albumi dai tuorli. Mescolare i tuorli d'uovo con la massa di burro e cioccolato, montare gli albumi a neve e incorporarli all'impasto.

Versare l'impasto nella tortiera imburrata e rivestita con carta da forno o in alternativa negli stampini imburrati e cuocere.

Servire con frutti rossi freschi.

Mettere la torta in frigorifero 12 ore prima di servirla.

Impostazione consigliata
Tortiera apribile
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta di cioccolato con noci \ Grande
Livello: v. display
Durata programma: ca. 55 minuti

Impostazione consigliata
Stampini
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta di cioccolato con noci \ In piccole parti, numerose
Livello: v. display
Durata programma: ca. 40 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 150 °C
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: tortiera apribile: ca. 55 minuti
Durata di cottura stampini: ca. 40 minuti

Suggerimento

Per 12 stampini ridurre la quantità della metà, la durata di cottura rimane invariata.

Torta sbrisolona

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti impasto
1 (1 e 1/2) cubetto di lievito (42 g/63 g)
250 (400) ml di latte, tiepido
500 (900) g di farina
50 (100) g di zucchero
1 (2) presa/e di sale
50 (200) g di burro, liquido
1 (2) uovo/a

Ingredienti ripieno
125 (200) g di burro, morbido
125 (200) g di zucchero
1 (2) uovo/a
350 (600) g di ricotta
1-2 cucchiai di fecola
3 (5) cucchiai di succo di limone

Ingredienti granella
350 (600) g di farina
200 (350) g di zucchero
$^1/_2$ (1) cucchiaino di cannella
200 (350) g di burro, liquido

Accessori
Teglia universale

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido continuando a mescolare. Lavorarlo con la farina, lo zucchero, il sale, il burro e l'uovo fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Lavorare per breve tempo l'impasto e spianarlo su una teglia universale.

Lavorare il burro con lo zucchero e l'uovo. Aggiungere ricotta, fecola e succo di limone. Distribuire il composto di ricotta sull'impasto al lievito.

Mescolare la farina con lo zucchero e la cannella. Aggiungere il burro fuso raffreddato un po'. Impastare fino ad ottenere dei grani irregolari. Distribuire la granella sul composto di ricotta.

Con programma automatico:
infornare la torta e avviare il programma automatico.

Senza programma automatico:
lasciar lievitare il dolce per altri 15 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore, infornare e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta sbrisolona
Livello: v. display
Durata programma: ca. 51 [51] (65) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–180 [160–170] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: On
Livello: 3 [2] (2)
Durata di cottura: 35–45 [35–45] (40–50) minuti

Strudel di mele (viennese)

Tempo di preparazione 70 minuti
per 2 strudel

Ingredienti
1 confezione di fogli per strudel (4 fogli per 2 strudel)
1500 g di mele
100 g di pangrattato
50 g di burro (per la granella)
150 g di zucchero
50 g di uvetta
un po' di cannella (a piacere)
50 g di burro liquido (per spennellare i foglie di strudel)
50 g di burro liquido (per spennellare gli strudel pronti)

Accessori
Padella
Teglia

Preparazione

Spianare due volte due fogli di strudel, in modo leggermente sovrapposto, su un canovaccio.

Sbucciare le mele, privarle del torsolo, tagliarle a fette sottili.

Versare il pangrattato nella padella e farlo rosolare leggermente con il burro.

Spennellare i fogli di strudel con il burro fuso e cospargerli con il pangrattato rosolato.

Mescolare le mele con lo zucchero e gli ingredienti rimasti e cospargere il tutto sulla sfoglia.

Arrotolare gli strudel, spennellarli con il burro fuso, disporli su una teglia e cuocerli.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/salate \ strudel di mele
Livello: v. display
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Cottura intensa
Temperatura: 170 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Durata di cottura: 40 minuti
Livello: 2 [1] (1)

Ciambellone intrecciato macadamia e cannella

Tempo di preparazione 115-125 minuti
per 10 persone

Ingredienti impasto
1 cubetto (42 g) di lievito
100 ml di latte, tiepido
500 g di farina
100 g di zucchero
1 presa di sale
Scorza di 1 limone, grattugiata
100 g di burro, morbido
1 uovo
2 albumi d'uovo

Ingredienti farcia
2 cucchiaini di cannella macinata
2 cucchiai di zucchero
100 g di noci macadamia non salate, tritate
2 tuorli d'uovo

Per spennellare
Latte

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido continuando a mescolare. Lavorarlo con la farina, lo zucchero, il sale, la scorza di limone, il burro, l'uovo e l'albume fino a ottenere un impasto liscio. Infornare l'impasto e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Lavorare brevemente l'impasto e dividerlo a metà. Con ogni metà formare dei rotoli lunghi 50-60 cm, intrecciarli e formare una corona.

Disporre la corona sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Mescolare la cannella, lo zucchero, le noci tritate e i tuorli d'uovo. Spennellare la corona di latte, distribuirvi sopra il composto di noci e far lievitare in forno per 15–20 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 30–35 minuti

Suggerimento

Le noci macadamia sono originarie dell'Australia e sono le più pregiate al mondo. Questa regina fra le noci è ricca di acidi grassi insaturi. Il suo elevato contenuto di grassi le conferisce un sapore pieno, cremoso e burroso.

Torta con granella di zucchero

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
ca. 8 fette

Ingredienti impasto
1/2 cubetto di lievito (21 g)
125 ml di latte, tiepido
250 g di farina
10 g di zucchero
75 g di burro, liquido
100 g di uvetta

Ingredienti farcia
75 g di burro
125 g di zucchero di canna

Accessori
Tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, e il burro fino ad ottenere un impasto vellutato. Incorporare alla fine l'uvetta, infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Lavorare brevemente l'impasto, spianarlo in una tortiera imburrata, formare un piccolo bordo e far lievitare in forno per circa 15 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Riscaldare il burro e incorporarvi lo zucchero. Con la punta delle dita formare delle cavità sulla superficie dell'impasto. Versare nelle cavità il burro con lo zucchero, infornare subito e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Torte dolci/ salate \ Torta con granella di zucchero
Livello: v. display
Durata programma: ca. 38 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 35–40 minuti

Biscotti ritagliati

Tempo di preparazione 130-140 minuti
ca. 80 pezzi

Ingredienti
250 g di farina
1 cucchiaino raso di lievito per dolci
80 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 fialetta di aroma al rum
2 cucchiai di acqua
120 g di burro

Accessori
Teglia/e

Preparazione

Mescolare la farina con il lievito, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Amalgamare gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

Stendere la pasta con uno spessore di circa 3 mm, formare dei biscottini, disporli sulla teglia e infornare.

Impostazione consigliata per 1 teglia
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dolci/Biscotti \ Biscotti ritagliati \ 1 teglia
Livello: v. display
Durata programma: ca. 22 [24] (24) minuti

Impostazione consigliata per 2 teglie
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dolci/Biscotti \ Biscotti ritagliati \ 2 teglie
Livello: v. display
Durata programma: ca. 24 [33] (25) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 140–150 °C
Fase riscaldamento: normale
Livello (1 teglia): 2 [2] (1)
Livello (2 teglie): 1+3 [1+2] (1+3)
Durata di cottura: 20–30 minuti

Biscotti Linzer

Tempo di preparazione: ca. 20 minuti
ca. 30 pezzi

Ingredienti
200 g di burro
300 g di farina
100 g di zucchero a velo
1 bustina di zucchero vanigliato
2 tuorli d'uovo
100 g di mandorle, sbucciate e macinate
Scorza di 1/2 limone, grattugiata

Ripieno:
200 g di gelatina di ribes

Accessori
Teglia

Preparazione

Tagliare il burro a dadini e impastarlo con la farina, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il tuorlo, le mandorle e la scorza di limone fino ad ottenere un impasto liscio. Ricoprire con pellicola trasparente e far raffreddare per 30 minuti.

Spianare l'impasto con un'altezza di ca. 2 mm e formare dei cerchi. Per la metà dei biscotti, inoltre formare un buco centrale (in caso di biscotti più grandi, 3 buchi).

Disporre i biscotti sulla teglia e cuocerli nel forno preriscaldato, sfornarli e farli raffreddare brevemente.

Spennellare suii biscotti tiepidi senza buco la gelatina di ribes riscaldata, coprirli con i biscotti col buco e spolverizzarli con zucchero a velo.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programmi: Dolci/Biscotti \ Biscotti Linzer \ 1 teglia o 2 teglie
Livello: v. display
Durata programma: ca. 12 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 160 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello:
1 teglia: 2 [1] (1)
2 teglie: 2+4 [–] (–)
Durata di cottura: 9–15 minuti

Amaretti

Tempo di preparazione 35 minuti
ca. 30-35 pezzi

Ingredienti
100 g di mandorle amare
200 g di mandorle dolci
600 g di zucchero
3-4 albumi, uova di medie dimensioni
sale

Accessori
Teglia
Carta da forno

Preparazione

Tritare le mandorle sbucciate con il robot da cucina in due fasi con 150 g di zucchero.

Aggiungere lo zucchero restante, un pizzico di sale e sufficiente albume fino a formare un impasto viscoso.

Distribuire l'impasto in piccole palline su una teglia ricoperta di carta da forno servendosi di una sacca da pasticcere con punta piatta.

Spalmare le palline dell'impasto con il dorso inumidito di un cucchiaio e farle dorare in forno.

Lasciar raffreddare gli amaretti e quindi staccarli.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dolci/Biscotti \ Amaretti
Livello: v. display
Durata programma: ca. 24 minuti

Impostazione alternativa
Fase preriscaldamento
Modalità: Thermovent plus
Temperatura (1 teglia): 200 °C
Temperatura (2 teglie): 180 °C
Fase riscaldamento: rapida

Fase di cottura 1 (1 teglia)
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 190 °C
Livello: 3 [2] (2)
Durata di cottura: 11 [11] (10) minuti

Fase di cottura 1 (2 teglie)
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 170 °C
Livello: 1+3 [1+3] (1+2)
Durata di cottura: 10 [10] (9) minuti

Fase di cottura 2
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 180 °C
Durata di cottura: 1–7 minuti

Suggerimento

Si possono anche sostituire le mandorle amare con le mandorle dolci e mezza bottiglietta di aroma di mandorle amare.

Biscotti di pasta frolla

Tempo di preparazione 35-40 minuti
ca. 50 pezzi

Ingredienti
160 g di burro
50 g di zucchero di canna
50 g di zucchero a velo
1 bustina di zucchero vanigliato
1 presa di sale
1 albume d'uovo
200 g di farina

Accessori
Teglia/e

Preparazione

Lavorare a crema il burro. Aggiungere a poco a poco lo zucchero di canna, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e il sale e mescolare fino a ottenere un composto molto morbido. Incorporare farina e infine l'albume d'uovo.

Versare il composto in una tasca da pasticcere con bocchetta zigrinata (grandezza 9 o 11) e formare sulla teglia delle rosette o dei bastoncini. Infine infornare e dorare.

Impostazione consigliata per 1 teglia
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dolci/Biscotti \ Biscotti di pasta frolla \ 1 teglia
Livello: v. display
Durata programma: ca. 26 [24] (24) minuti

Impostazione consigliata per 2 teglie
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dolci/Biscotti \ Biscotti di pasta frolla \ 2 teglie
Livello: v. display
Durata programma:
ca. 35 [34] (28) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 140–150 °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: On
Livello (1 teglia): 2 [2] (1)
Livello (2 teglie): 2 + 4 [1 + 2] (1 + 3)
Durata di cottura: 20–35 minuti

Suggerimento

Non preparare in una sola volta più della metà dell'impasto altrimenti i dolci possono sgretolarsi.

Cornetti alla vaniglia

Tempo di preparazione: 100–120 minuti
ca. 90 pezzi

Ingredienti impasto
280 g di farina
210 g di burro
70 g di zucchero
100 g di mandorle grattugiate

Per spolverizzare
ca. 70 g di zucchero vanigliato

Accessori
Teglia/e

Preparazione

Lavorare la farina con il burro, le mandorle e lo zucchero fino a ottenere un impasto liscio e lasciarlo raffreddare per ca. 30 minuti.

Prelevare una porzione della pasta, formare un rotolo, tagliarlo a pezzi e formare con ogni pezzo un cornetto.

Sistemare i cornetti sulle teglie, infornare e dorare.

Passare i cornetti ancora caldi nello zucchero vanigliato.

Impostazione consigliata per 1 teglia
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dolci/Biscotti \ Cornetti alla vaniglia \ 1 teglia
Livello: v. display
Durata programma: ca. 25 [28] (22) minuti

Impostazione consigliata per 2 teglie
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dolci/Biscotti \ Cornetti alla vaniglia \ 2 teglie
Livello: v. display
Durata programma: ca. 30 [30] (24) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 140–150 °C
Fase riscaldamento: normale
Livello (1 teglia): 2 [2] (1)
Livello (2 teglie): 2 + 4 [1 + 2] (1 + 3)
Durata di cottura: 20–30 minuti

Muffin al cioccolato e ciliegie

Tempo di preparazione 80-90 minuti
ca. 12 pezzi

Ingredienti impasto
100 g di cioccolato al caffè o fondente
100 g di burro
3 uova
80 g di zucchero a velo
10 g di preparato per cappuccino in polvere
100 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti ripieno
200 g di formaggio fresco
70 g di zucchero a velo
1 uovo
10 g di farina
200 g di amarene (in barattolo) sgocciolate

Accessori
Stampi per muffin ∅ 7 cm

Preparazione

Fondere il cioccolato (forno a microonde 450 Watt, 3 minuti).

Lavorare a crema il burro, aggiungere un po' alla volta le uova e lo zucchero, mescolare. Incorporare il cioccolato leggermente raffreddato, il preparato in polvere per cappuccino e la farina mescolata con il lievito.

Per il ripieno mescolare il formaggio fresco, lo zucchero a velo, l'uovo e la farina.

Distribuire metà del composto al cioccolato nelle formine per muffin, coprirlo con metà delle amarene e poi con il composto di formaggio. Distribuire sulle formine il resto del composto al cioccolato e le amarene rimaste. Cuocere i muffin.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dolci/Biscotti \ Muffin \ Con frutta
Livello: v. display
Durata programma: ca. 50 [50] (40) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: On
Livello: 2 [1] (2)
Durata di cottura: 45–55 [45–55] (35–45) minuti

Suggerimenti

– Sciogliere la glassa al cioccolato scura o chiara e decorare i muffin.

– Se nel forno da 90 cm si vuole cuocere il doppio dei biscotti, la durata di cottura non si prolunga.

Muffin alle noci

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
ca. 12 pezzi

Ingredienti
100 g di uvetta
50 g di rum
150 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
125 g di noci, tritate grossolanamente

Accessori
Pirottini per muffin ∅ ca. 7 cm

Preparazione

Far rapprendere l'uvetta per circa 30 minuti nel rum.

Lavorare a crema il burro e incorporare, uno alla volta, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Aggiungere, mescolando, la farina con il lievito e le noci. Infine incorporare l'uvetta al rum.

Distribuire l'impasto nelle formine per muffin con l'aiuto di due cucchiai, disporle sulla griglia e dorare i muffin.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dolci/Biscotti \ Muffin \ Senza frutta
Livello: v. display
Durata programma: ca. 37 [42] (37) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
[Calore superiore/inferiore] (Calore superiore/inferiore)
Temperatura: 140–150 [150–160] (150–160) °C
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [1] (2)
Durata di cottura: 35–45 minuti

Suggerimento

Se nel forno da 90 cm si vuole cuocere il doppio dei biscotti, la durata di cottura non si prolunga.

Bignè

Tempo di preparazione 50-60 minuti
ca. 8 pezzi

Ingredienti impasto
200 ml di acqua
40 g di burro
1 presa di sale
130 g di farina
3 uova
1 cucchiaino raso di lievito per dolci

Ingredienti ripieno
350 ml di panna
2 bustine di addensante per panna
2 bustine di zucchero vanigliato
200 g di frutta (p.es. lamponi, fragole, ciliegie o mandarini)

Accessori
Pentola
Teglia

Preparazione

Portare a ebollizione nella pentola acqua, burro e sale. Aggiungere la farina e mescolare fino ad ottenere una palla. Quando sul fondo della pentola si forma un pellicola bianca, togliere l'impasto e metterlo in una terrina.

Aggiungere a poco a poco le uova fino a ottenere una pasta di aspetto lucido e setoso che si lascia tirare. Infine aggiungere il lievito in polvere.

Con due cucchiaini o con una tasca da pasticcere formare piccole palline su una teglia infarinata e cuocere finché queste diventano dorate.

Al termine della cottura, tagliare a metà in orizzontale i bignè ancora caldi con una forbice. Eliminare eventuali residui di pasta non ben cotta. Far raffreddare i bignè.

Montare la panna con lo zucchero e l'addensante. Farcire i bignè con panna e frutta.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dolci/Biscotti \ Bignè \ 1 teglia
Livello: v. display
Durata programma: ca. 40 [40] (34) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: Immissione aut. di vapore
Quantità acqua: v. display
Durata di cottura: 25–35 minuti

Pane dolce alle albicocche

Tempo di preparazione 110-120 minuti

Ingredienti
1 cubetto (42 g) di lievito
200 ml di latte, tiepido
500 g di farina
60 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 presa di sale
1 cucchiaino di buccia di limone, grattugiata
100 g di burro, morbido
1 uovo
100 g di albicocche, essiccate
50 g di pistacchi, tritati

Per spennellare
Latte

Accessori
Stampo a cassetta, lunghezza 30 cm

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido continuando a mescolare. Lavorarlo con la farina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, la scorza grattugiata del limone, il burro e l'uovo fino a ottenere un impasto liscio. Infornare l'impasto e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Tagliare a dadini le albicocche, aggiungerle all'impasto con i pistacchi tritati, formare una pagnotta allungata e disporla nello stampo a cassetta imburrato. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Spennellare il pane alle albicocche di latte e cuocerlo.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 [160–170] (150–160) °C
Fase riscaldamento: rapida
Tipo di riscaldamento: Calore superiore/inferiore
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata di cottura: 45–55 [45–55] (50–60) minuti

Pane al latticello

Tempo di preparazione 115-125 minuti

Ingredienti
1/2 cubetto di lievito (21 g)
300 ml di latticello, tiepido
375 g di farina di frumento tipo 405
100 g di farina di segale tipo 1150
1 cucchiaio di semola di grano
1 cucchiaio di semi di lino
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di burro

Per spennellare
Latticello

Accessori
Stampo a cassetta lungo 30 cm

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latticello tiepido continuando a mescolare. Lavorarlo con le farine, la semola, i semi di lino, lo zucchero, il sale e il burro fino a ottenere un impasto liscio. Infornare l'impasto e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Lavorare un po' l'impasto, formare una pagnotta allungata e disporla nello stampo a cassetta imburrato. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Intagliare il pane in senso longitudinale, spennellare di latticello e infine cuocere finché risulterà di colore marron dorato.

Impostazione
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 [160–170] (150–160) °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Tipo di riscaldamento: Calore superiore/inferiore
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata di cottura: 40–50 [40–50] (45–55) minuti

Focaccia

Tempo di preparazione: 75–100 minuti

Ingredienti
1 cubetto (42 g) di lievito
200 ml di acqua, tiepida
375 g di farina
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di olio

Per spennellare
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaio di olio

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione con un programma automatico

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Lavorarlo 3-4 minuti con la farina, il sale e l'olio fino a ottenere un impasto liscio.

Spianare l'impasto per ottenere una focaccia (∅ ca. 25 cm), disporla sulla teglia o teglia forata Gourmet, spennellarla con olio e infornarla subito.

Può essere servita calda o fredda.

Preparazione Cottura con vapore

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Lavorarlo 3-4 minuti con la farina, il sale e l'olio fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Spianare l'impasto per ottenere una focaccia (∅ 25 cm), disporla su una teglia o sulla teglia forata Gourmet e farla lievitare per altri 15 minuti a temperatura ambiente, coperta.

Spennellare il pane con l'olio e cuocerlo finché risulta dorato.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Focaccia
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 59 [59] (52) minuti

Impostazione Cottura con vapore
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 200–210 °C
Fase riscaldamento: rapida
Tipo di riscaldamento: Calore superiore/inferiore
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: 25–35 minuti

Suggerimento

È possibile variare la focaccia in vari modi. Una volta lievitata, aggiungervi mescolando 50 g di cipolle rosolate oppure 2 cucchiaini di rosmarino o 40 g di olive nere sminuzzate e 1 cucchiaio di pinoli tritati oppure 1 cucchiaino di erbette provenzali. La focaccia si può cospargere anche di semi di sesamo nero, quindi cuocerla.

Pane con la mozzarella

Tempo di preparazione 110-120 minuti

Ingredienti impasto
1 cubetto (42 g) di lievito
200 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
1 cucchiaino di sale
3 cucchiai di olio d'oliva

Ingredienti farcia
125 g di mozzarella, a dadini
100 g di pecorino, grattugiato grossolanamente
2 spicchi di aglio, pelati e tagliati sottili
2 cucchiai di foglie di basilico, sminuzzate

Per spennellare
Olio di oliva

Per decorare
1 cucchiaino di sale grosso
Aghi di rosmarino
1 cucchiaino di pepe colorato, macinato grosso

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Lavorarlo con la farina, il sale e l'olio di oliva fino a ottenere un impasto consistente. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 45 minuti".

Lavorare leggermente l'impasto e distenderlo fino a ottenere un rettangolo (30 x 40 cm). Cospargerlo di mozzarella, pecorino, aglio e basilico e arrotolarlo dal lato corto. Disporre il rotolo su una teglia o sulla teglia forata Gourmet e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Intagliare il pane più volte almeno fino al secondo strato, spennellare di olio di oliva e cospargere di sale, rosmarino e pepe. Cuocere il pane finché risulterà dorato.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 180–190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 30–40 minuti

Suggerimento

Alcune varianti: aggiungere 100 g di pomodori secchi tagliati fini oppure 100 g di olive tagliate a fettine da disporre sull'impasto prima di arrotolarlo.

Pane bianco alle erbette

Tempo di preparazione: 105-115 minuti

Ingredienti
1/2 cubetto di lievito (21 g)
300 ml di latte, tiepido
500 g di farina
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di prezzemolo, tritato grossolanamente
1 cucchiaio di aneto, tritato grossolanamente
1 cucchiaio di erba cipollina, tritata grossolanamente

Per spennellare
Latte

Accessori
Stampo a cassetta lungo 30 cm

Preparazione con un programma automatico

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Aggiungerlo alla farina col sale e le erbette e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere un impasto vellutato.

Mettere l'impasto nello stampo a cassetta imburrato. Con un coltello appuntito incidere a rombi il pane, spennellarlo di latte e infornarlo subito.

Preparazione Cottura con vapore

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Aggiungerlo alla farina col sale e le erbette e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere un impasto vellutato. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Mettere l'impasto nello stampo a cassetta imburrato. Con un coltello appuntito incidere a rombi il pane, spennellarlo di latte, infornarlo e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Spennellare la parte superiore di latte e cuocere il pane finché risulta dorato.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Pane bianco, in cassetta
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 85 minuti

Impostazione Cottura con vapore
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 [160–170] (150–160) °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Tipo di riscaldamento: Calore superiore/inferiore
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata di cottura: 45–55 minuti

Pane misto

Tempo di preparazione 115-150 minuti

Ingredienti
1/2 cubetto di lievito (21 g)
1 cucchiaio di estratto di malto
400 ml di acqua, tiepida
200 g di farina di segale tipo 1150
400 g di farina di frumento tipo 1050
3 cucchiaini di sale
75 g di impasto a lievitazione naturale, liquido

Per spennellare
Acqua

Accessori
Stampo a cassetta lungo 30 cm

Preparazione con un programma automatico

Sciogliere il lievito e l'estratto di malto in acqua tiepida, mescolando.

Mescolare la farina di segale, la farina di frumento, il sale e aggiungere il lievito naturale. Quindi impastare il tutto per ca. 4 minuti con l'acqua al malto fino a ottenere un impasto liscio.

Mettere l'impasto nello stampo a cassetta imburrato. Lisciare la superficie, intagliarlo per il lungo, spennellarlo con acqua e infornarlo subito.

Preparazione Cottura con vapore

Sciogliere il lievito e l'estratto di malto in acqua tiepida, mescolando.

Mescolare la farina di segale, la farina di frumento, il sale e aggiungere il lievito naturale. Quindi impastare il tutto per ca. 4 minuti con l'acqua al malto fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 45 minuti".

Lavorare un po' la pasta, disporla nello stampo a cassetta imburrato. Spianare la superficie, spennellarla con acqua, infornare l'impasto e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Infine intagliare il pane per il lungo e cuocerlo.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Pane misto
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 97 [97] (85) minuti

Impostazione Cottura con vapore
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 190–200 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Tipo di riscaldamento: Calore superiore/inferiore
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata di cottura: 55–65 minuti

Pane alle olive

Tempo di preparazione 165-175 minuti

Ingredienti
450 g di farina
1/2 cubetto di lievito (21 g)
150 ml di vino bianco
4 uova
50 g di olio d'oliva
100 g di prosciutto crudo, a dadini
100 g di pecorino, grattugiato
1 cucchiaino di maggiorana
1/2-1 cucchiaino di sale
100 g di noci, tritate
100 g di olive nere, a pezzettini

Accessori
Stampo a cassetta lungo 30 cm

Preparazione con un programma automatico

Impastare la farina, il lievito, il vino, le uova e l'olio fino a ottenere un composto liscio.

Infine mescolare il prosciutto con il formaggio, la maggiorana, il sale e le noci e incorporare il tutto al composto. Aggiungere alla fine le olive a pezzettini.

Riversare l'impasto morbido in uno stampo a cassetta unto.

Preparazione Cottura con vapore

Impastare la farina, il lievito, il vino, le uova e l'olio fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 45 minuti".

Infine mescolare il prosciutto con il formaggio, la maggiorana, il sale e le noci e incorporare il tutto al composto. Aggiungere alla fine le olive a pezzettini.

Versare l'impasto molto morbido nello stampo a cassetta, infornarlo e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 45 minuti". Intagliare il pane per il lungo e cuocerlo finché risulterà dorato.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Pane alle olive
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 127 [127] (117) minuti

Impostazione Cottura con vapore
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 170–180 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Tipo di riscaldamento: Calore superiore/inferiore
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata di cottura: 60–70 minuti

Pane di segale

Tempo di preparazione 105-120 minuti

Ingredienti
400 g di farina di segale tipo 1150
200 g di farina di frumento tipo 405
2 cucchiaini e 1/2 di sale
2 cucchiaini di miele
150 g di lievito naturale, liquido
1 cubetto (42 g) di lievito
400 ml di acqua, tiepida
5 cucchiai di semi di lino
4 cucchiai di semi di girasole

Per spennellare
Acqua

Accessori
Stampo a cassetta lungo 30 cm

Preparazione con un programma automatico

Mescolare le farina di frumento, di segale e il sale, aggiungere il miele e il lievito di pasta acida.

Aggiungere il lievito sciolto nell'acqua e lavorare l'impasto per 4 minuti preferibilmente in un robot da cucina.

Aggiungere i semi di lino e i semi di girasole all'impasto.

Riversare l'impasto in uno stampo a cassetta precedentemente unto. Appiattire la superficie, spennellarla di acqua e infornare.

Preparazione Cottura con vapore

Mescolare le farina di frumento, di segale e il sale, aggiungere il miele e il lievito di pasta acida.

Aggiungere il lievito sciolto nell'acqua e lavorare l'impasto per 4 minuti preferibilmente in un robot da cucina. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Aggiungere i semi di lino e i semi di girasole all'impasto. Disporre la pasta nello stampo a cassetta imburrato. Spianare la superficie, spennellarla con acqua, infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Cuocere il pane nel forno preriscaldato fino a ottenere una crosta dorata. Ridurre la temperatura del forno dopo 15 minuti.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Pane di segale
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 97 [97] (95) minuti

Impostazione Cottura con vapore
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura:
15 minuti: 220 °C, poi: 200 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Tipo di riscaldamento: Calore superiore/inferiore
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata di cottura: 45–55 minuti

Pane all'uvetta

Tempo di preparazione 110-140 minuti

Ingredienti
1 cubetto (42 g) di lievito
240 ml di latticello, tiepido
500 g di farina
100 g di zucchero
1 presa di sale
20 g di burro, liquido
125 g di ricotta magra
250 g di uvetta

Per spennellare
Acqua

Accessori
Stampo a cassetta lungo 30 cm

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latticello tiepido continuando a mescolare. Lavorarlo con la farina, lo zucchero, il sale, il burro e la ricotta fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Aggiungervi l'uvetta, versare l'impasto nello stampo a cassetta, infornarlo e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Spennellare la superficie con acqua e infine cuocere il pane finché si ottiene una crosta dorata.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Pane dolce
Livello: v. display
Durata programma: ca. 60 [60] (55) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: 50–60 minuti

Pane casereccio svizzero

Tempo di preparazione 180 minuti
1 forma, ca. 750 g

Ingredienti
500 g di farina integrale
(oppure 350 g farina di frumento e
150 g di farina di segale)
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di sale
25 g di lievito fresco
300 ml di latte, tiepido
un po' di farina

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina e il sale fino a ottenere una pasta vellutata. Far lievitare l'impasto coperto a temperatura ambiente per 60 minuti.

Lavorare leggermente l'impasto e formare una pagnotta rotonda, disporla sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet. Spolverizzare con un po' di farina. Intagliare il pane per il lungo e trasversalmente per 1 cm e farlo lievitare ancora 30 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno per 10 minuti prima che termini la fase di cottura.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Pane casereccio svizzero
Livello: v. display
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 200 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 3 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: 6 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 6 minuti
3° immissione di vapore: dopo ulteriori 6 minuti
Durata di cottura: 40–50 minuti

Suggerimento

Decorare il pane con speck a dadini, noci, ecc.

Baguette allo speck o alle erbette

Tempo di preparazione: 105-130 minuti
ca. 2 pezzi

Ingredienti
1 cubetto (42 g) di lievito
250 ml di acqua, tiepida
250 g di farina di frumento tipo 405
250 g di farina integrale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di sale
1/2 cucchiaino di pepe
3 cucchiai di olio
150 g di speck, tagliato a dadini oppure
1 cucchiaio di prezzemolo, di aneto ed erba cipollina, tritati

Per spennellare
Latte

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione con un programma automatico

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo per 3-4 minuti con la farina di frumento, la farina integrale, lo zucchero, il sale, il pepe e l'olio fino a ottenere un impasto liscio.

Aggiungere lo speck o le erbe.

Con l'impasto formare due baguette di ca. 35 cm di lunghezza e disporle sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet. Incidere le baguette di traverso, spennellarle di latte e infornarle subito.

Preparazione Cottura con vapore

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo per 3-4 minuti con la farina di frumento, la farina integrale, lo zucchero, il sale, il pepe e l'olio fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 45 minuti".

Aggiungere lo speck o le erbette. Con l'impasto formare due baguette di ca. 35 cm di lunghezza e disporle sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet. Incidere le baguette di traverso, infornarle e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Spennellare le baguette di latte, quindi cuocerle finché risulteranno dorate.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Baguette
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 72 [72] (60) minuti

Impostazione Cottura con vapore
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 190–200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 20–30 minuti

Pane tigrato

Tempo di preparazione: ca. 125 minuti
per 1 forma di pane

Ingredienti impasto
15 g di lievito
300 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
10 g di sale
20 g di burro

Ingredienti glassa
100 g di farina di riso
125 ml di acqua
1 cucchiaino di zucchero
5 g di lievito secco

Accessori
Stampo a cassetta, lunghezza 25 cm

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo con la farina, il burro e il sale fino a ottenere un impasto liscio.

Lasciar lievitare l'impasto coperto a temperatura ambiente per altri 30 minuti.

Nel contempo mescolare gli ingredienti per la glassa e far rapprendere per 30 minuti, sempre coperto.

Spianare l'impasto lievitato per ottenere un quadrato grande 30 cm. Piegare due lati verso il centro in modo che si incontrino al centro. Arrotolare il pane da un lato piegato, metterlo nello stampo a cassetta e farlo lievitare coperto per altri 30 minuti.

Spennellare il pane lievitato con la glassa, far lievitare per altri 10 minuti e cuocerlo.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Pane tigrato
Livello: v. display
Durata programma: ca. 45 minuti

Impostazioni Cottura con vapore:
Fase preriscaldamento
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 230 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2

Fase di cottura 1
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 220 °C
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
2 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 5 minuti
Durata di cottura: 20 minuti

Fase di cottura 2
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 200 °C
Durata di cottura: 13–18 minuti

Pane bianco

Tempo di preparazione: 80-95 minuti

Ingredienti
1/2 cubetto di lievito (21 g)
250 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di sale
1 cucchiaino e mezzo di zucchero
20 g di burro, morbido

Per spennellare
Acqua

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione con un programma automatico

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo energicamente per 4-5 minuti con la farina, il sale, lo zucchero e il burro fino a ottenere un impasto liscio.

Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciarla lievitare, coperta, a temperatura ambiente per 15 minuti.

lavorare un poco l'impasto, formare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla su una teglia o sulla teglia forata Gourmet. Con un coltello incidere la parte superiore del pane più volte praticando dei tagli diagonali profondi 1 cm. Spennellare con il latte e infornare.

Preparazione Cottura con vapore

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo energicamente per 4-5 minuti con la farina, il sale, lo zucchero e il burro fino a ottenere un impasto liscio.

Formare una palla dall'impasto, infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Lavorare un po' l'impasto, formare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet. Praticare diversi intagli diagonali profondi 1 cm sulla parte superiore del pane con un coltello affilato, infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Spennellare la parte superiore con dell'acqua e cuocere il pane fino a farlo diventare dorato.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Pane bianco
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 72 [72] (67) minuti

Impostazione Cottura con vapore
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 180–190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: 30–40 [30–40] (35–45) minuti

Treccia

Tempo di preparazione 120 minuti

Ingredienti
1000 g di farina di frumento
1 cubetto (42 g) di lievito
600 ml di latte, tiepido
3 cucchiaini di sale
180 g di burro
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di panna al caffè

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido continuando a mescolare. Lavorarlo con la farina, il sale e il burro fino a ottenere un impasto liscio. Coprire l'impasto e far lievitare nel forno a temperatura ambiente per 60 minuti.

Lavorare l'impasto brevemente e formare due rotoli lunghi circa 80 cm.

Incidere i rotoli a croce nella parte centrale, disporre le quattro estremità l'una accanto all'altra e formare una treccia.

Disporre la treccia sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet e farla lievitare coperta per altri 30 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno 10 minuti prima della fine della fase lievitazione.

Spennellare con la miscela di tuorlo d'uovo e panna al caffè e cuocere al forno.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Treccia svizzera
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione Cottura con vapore
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 190 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione: 6 minuti dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 6 minuti
Durata di cottura: 50–60 minuti

Pandolce

Tempo di preparazione 120 minuti
per 1 forma di pane

Ingredienti
500 g di farina
1 presa di sale
90 g di burro
100 ml di latte
25 g di lievito fresco
2 uova
3 cucchiai di succo di zenzero
40 g di zenzero tritato e messo a mollo
1 cucchiaino di cannella
100 g di zucchero candito

Accessori
Pentola
Stampo a cassetta, lunghezza 25 cm

Preparazione

Disporre la farina e il sale in una terrina. Sciogliere il burro in un pentolino. Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando, e incorporarlo alla farina insieme al burro raffreddato, alle uova e al succo di zenzero. Impastare per 3–4 minuti fino a formare un impasto piatto. Lasciar lievitare in un luogo caldo per un'ora.

Nel frattempo tritare lo zenzero, imburrare lo stampo a cassetta e cospargere di zucchero.

Impastare lo zenzero tritato, la cannella e lo zucchero candito nella pasta, lavorare l'impasto, versarlo nello stampo a cassetta e lasciar lievitare per ulteriori 15 minuti.

Cospargere la superficie di zucchero e far dorare in forno.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pane \ Pandolce
Livello: v. display
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Fase preriscaldamento
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 3

Fase di cottura 1
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 190 °C
Numero/tipo di immissioni di vapore: 1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: 25 minuti

Fase di cottura 2
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 170 °C
Durata di cottura: 8–13 minuti

Focaccia alle cipolle

Tempo di preparazione 100-110 minuti

Ingredienti impasto
1 cubetto (42 g) di lievito
200 ml di acqua, tiepida
375 g di farina
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di olio

Ingredienti farcia
2 cipolle rosse, piccole
80 g di formaggio saporito
timo

Per spennellare
2 cucchiai di olio

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Lavorarlo 3-4 minuti con la farina, il sale e l'olio fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Spianare l'impasto per ottenere una focaccia (∅ ca. 30 cm), disporlo sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet e farla lievitare coperta per altri 15 minuti a temperatura ambiente.

Sbucciare le cipolle e tagliarle a fette sottili. Grattugiare il formaggio.

Ricoprire la focaccia di cipolle, cospargere di formaggio e timo. Spennellare i bordi di olio e cuocere fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 200–210 °C
Fase riscaldamento: rapida
Tipo di riscaldamento: Calore superiore/inferiore
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: 25–35 minuti

Suggerimento

Formaggi saporiti sono p.es. il formaggio di montagna, l'Emmentaler, il gruviera o il Gouda semi-stagionato.

Panini al cioccolato

Tempo di preparazione 100-110 minuti
ca. 8 pezzi

Ingredienti impasto
1 cubetto (42 g) di lievito
150 ml di latte, tiepido
500 g di farina
1 presa di sale
60 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
75 g di burro
2 uova
100 g di gocce di cioccolato

Per spennellare
Latte

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido. Mescolarlo con la farina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, il burro e le uova fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare ricoperto in forno a 35 °C Calore superiore/inferiore per 25-35 minuti.

Aggiungere impastando le gocce di cioccolato. Dall'impasto formare 8 panini e disporli sulla teglia forata Gourmet. Lasciar lievitare ricoperti in forno a 35 °C Calore superiore/inferiore per altri 15-20 minuti.

Spennellare i panini di latte e cuocerli finché risulteranno dorati.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 4 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 25–30 minuti

Brezel al lievito

Tempo di preparazione: 85-95 minuti
ca. 8 pezzi

Ingredienti impasto
1/2 cubetto di lievito (21 g)
100 ml di latte, tiepido
300 g di farina
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
30 g di burro
1 uovo

Per spennellare
1 tuorlo stemperato in 1 cucchiaio di latte

Per decorare
Semi di papavero o formaggio grattugiato

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con farina, zucchero, sale, burro e uovo fino a ottenere un composto liscio. Infornare l'impasto e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Lavorare leggermente l'impasto e formare 8 lunghi rotoli (∅ ca. 0,5 cm). Da questi ricavare dei Brezel e disporli sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet. Lasciarli lievitare in forno ricoperti a 35 °C per altri 10 minuti con Calore superiore/ inferiore.

Spennellare i Brezel con il composto di tuorlo e latte. Cospargerli di papavero o formaggio. Infornare e cuocere finché risulteranno dorati.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: 20–25 minuti

Panini al lievito

Tempo di preparazione 75-125 minuti
ca. 10 pezzi

Ingredienti
1/2 cubetto di lievito (21 g)
270 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di burro morbido

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione con un programma automatico

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Lavorarlo per 3-4 minuti con la farina, il sale, lo zucchero e il burro ammorbidito fino a ottenere un impasto liscio.

Formare 10 palle di uguale grandezza, disporle su una teglia o sulla teglia forata Gourmet; se si desidera, inciderle con un coltello e infornarle subito.

Preparazione Cottura con vapore

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Lavorarlo per 3-4 minuti con la farina, il sale, lo zucchero e il burro ammorbidito fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 45 minuti".

Lavorare brevemente l'impasto, formare 10 palle della stessa grandezza, disporle sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet e intagliarle, infornarle e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Spennellare con acqua e cuocere nel forno.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Panini \ Panini al lievito
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 64 [64] (69) minuti

Impostazione Cottura con vapore
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 190–200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 25–35 minuti

Suggerimento

I panini al latte si ottengono sostituendo 300 ml di latte all'acqua, mentre per i panini all'uvetta al posto dell'acqua basta aggiungere all'impasto 300 ml di latte, 2 cucchiai di zucchero e 100 g di uvetta.

"Weckmänner", gli omini focaccina

Tempo di preparazione: 95-105 minuti
ca. 4 pezzi

Ingredienti
1/2 cubetto di lievito (21 g)
200 ml di latte, tiepido
375 g di farina
50 g di zucchero
1 presa di sale
50 g di burro, morbido

Per spennellare
1 uovo

Per decorare
Uvetta
Mandorle

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido continuando a mescolare. Lavorarlo con la farina, lo zucchero, il sale e il burro fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Lavorare leggermente l'impasto. Spianare l'impasto alto 1 cm su una superficie di lavoro infarinata e intagliare dei piccoli ometti. Disporre gli ometti sulla teglia o sulla teglia Gourmet, infornarli e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Sbattere l'uovo, spennellare gli omini, decorarli con uvetta e mandorle e cuocerli finché risulteranno dorati.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: 20–25 minuti

Panini ai semi

Tempo di preparazione 120-130 minuti
ca. 10 pezzi

Ingredienti
1 cubetto (42 g) di lievito
1 cucchiaino di melassa
1 cucchiaio di estratto di malto
300 ml di acqua, tiepida
150 g di farina di segale tipo 1150
450 g di farina di frumento tipo 405
2–3 cucchiaini di sale
75 g di impasto a lievitazione naturale

Per decorare
rispettivamente 3 cucchiai di semi di lino, sesamo e girasole

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Sciogliere mescolando il lievito, lo sciroppo di barbabietole e l'estratto di malto in acqua tiepida.

Mescolare la farina di segale, la farina di frumento, il sale e aggiungere il lievito naturale. Quindi lavorare con l'acqua al malto il tutto fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 45 minuti".

Mescolare i semi di lino, sesamo e girasole.

Lavorare leggermente l'impasto e formare 10 panini. Spennellare i panini di acqua e premere la superficie nel mix di semi. Disporre i panini sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet e infornare. Selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 45 minuti".

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 190–200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 25–30 minuti

Suggerimento

Aggiungere alla farina 1/2 cucchiaino di anice, coriandolo e cumino tritati per ottenere una variante speziata.

Panini al formaggio e sesamo

Tempo di preparazione: 65-105 minuti
ca. 10 pezzi

Ingredienti
1 cubetto (42 g) di lievito
150 ml di latte, tiepido
500 g di farina
1 cucchiaino raso di sale
1 presa di zucchero
75 g di burro, liquido
40 g di formaggio grana, grattugiato
2 uova
6 cucchiai di sesamo

Per spennellare
1 uovo

Per decorare
120 g di formaggio Cheddar, Chester o Gouda, a scaglie

Accessori
Teglia
Carta da forno

Preparazione con un programma automatico

Sciogliere il lievito nel latte tiepido continuando a mescolare. Lavorarlo con la farina, il sale, lo zucchero, il burro, il parmigiano e le uova 3-4 minuti fino a ottenere un impasto liscio.

Ricavare dall'impasto 10 palle della stessa grandezza, cospargerle a metà di sesamo e disporle su una teglia rivestita di carta forno.

Spennellarle di uovo sbattuto, cospargerle copiosamente di formaggio o immergerle nel formaggio e infornarle.

Preparazione Cottura con vapore

Sciogliere il lievito nel latte tiepido continuando a mescolare. Lavorarlo con la farina, il sale, lo zucchero, il burro, il parmigiano e le uova 3-4 minuti fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Lavorare leggermente l'impasto, formare 10 panini e disporli su una teglia rivestita di carta forno. Lasciar lievitare in forno ricoperti a 35 °C per 10-15 minuti con Calore superiore/inferiore.

Immergere la parte inferiore dei panini nel sesamo. Spennellare la parte superiore con l'uovo sbattuto, cospargere copiosamente di formaggio e cuocere finché risulteranno di colore marrone dorato.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Panini \ Panini formaggio/ sesamo
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 52 minuti

Impostazione Cottura con vapore
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo
1 minuto
2° immissione di vapore: attivare dopo
15 minuti
Durata di cottura: 25–35 minuti

Panini al malto e semi di zucca

Tempo di preparazione 120-130 minuti
ca. 8 pezzi

Ingredienti
1 cubetto (42 g) di lievito
1 cucchiaio di estratto di malto
300 ml di acqua, tiepida
500 g di farina integrale
3 cucchiaini di sale
50 g di semi di zucca, tritati

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Sciogliere il lievito e l'estratto di malto nell'acqua tiepida, sempre mescolando. Impastare assieme alla farina, al sale e ai semi di zucca tritati. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 45 minuti".

Lavorare per breve tempo l'impasto, formare 8 panini, intagliarli a croce e disporli sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet. Infornarli e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 45 minuti". Successivamente dorare.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 190–200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 25–30 minuti

Suggerimento

L'estratto di malto è una sostanza per la lievitazione a base di enzimi che contribuisce alla crescita del lievito e accelera il processo di lievitazione. Inoltre il malto ha un sapore leggermente dolce, rende il pane e i panini più gustosi e conferisce un bel colore scuro. Si trova in erboristeria o nei negozi di prodotti biologici.

Panini alla ricotta

Tempo di preparazione 45-55 minuti
ca. 10 pezzi

Ingredienti
250 g di ricotta magra
2 uova
70 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 presa di sale
500 g di farina
1 bustina e 1/2 di lievito per dolci
100 g di noci, tritate

Per spennellare
Latte

Per decorare
zucchero

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Mescolare la ricotta, le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere mescolando poco alla volta la farina unita al lievito e alle noci.

Impastare il tutto con le mani finché l'impasto risulterà liscio ed elastico. Se dovesse risultare colloso, aggiungere ancora un po' di farina.

Dall'impasto ricavare 10 palle di uguali dimensioni. Spennellarle di latte, affondarle nello zucchero e disporle sulla teglia forata Gourmet. Introdurre i panini nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Preriscaldamento: sì
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: 25–35 minuti

Panini al prosciutto e formaggio

Tempo di preparazione 110-120 minuti
ca. 8 pezzi

Ingredienti impasto
1/2 cubetto di lievito (21 g)
250 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
30 g di burro
$^1/_2$ cucchiaino di sale
100 g di prosciutto cotto, a dadini
100 g di formaggio saporito, grattugiato

Per spennellare
Acqua

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo con la farina, il burro e il sale fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Aggiungere il prosciutto e metà del formaggio all'impasto.

Dall'impasto, formare 8 panini e disporli sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet, infornarli e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Spennellare i panini di acqua, immergere la parte superiore nel formaggio rimasto e cuocere finché risulteranno di colore marron dorato.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 180–190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 25–30 minuti

Suggerimento

Formaggi saporiti sono p.es. il formaggio di montagna, l'Emmentaler, il gruviera o il Gouda semi-stagionato.

Panini della domenica

Tempo di preparazione: 100–115 minuti
ca. 8 pezzi

Ingredienti impasto
1/2 cubetto di lievito (21 g)
250 ml di latte, tiepido
500 g di farina
40 g di zucchero
1 presa di sale
60 g di burro, morbido
100 g di mandorle, tritate

Per spennellare
Latte

Per decorare
Granella di zucchero

Accessori
Teglia/teglia Gourmet forata

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido continuando a mescolare. Lavorarlo con la farina, lo zucchero, il sale e il burro fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Incorporare le mandorle tritate all'impasto, formare 8 panini e disporli sulla teglia o sulla teglia forata Gourmet, infornarli e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Spennellare i panini di latte, cospargere la parte superiore di zucchero granellato e cuocere fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: 30–40 minuti

Pescati per la gola

I piatti di pesce sono genuini e rappresentano un'alternativa ai piatti di carne. Il pesce di mare ha un alto contenuto di iodio, vitamine, proteine nobili e acidi grassi Omega 3 particolarmente salutari per il benessere fisico, stimola la capacità di concentrazione, la memoria e l'umore. Per la bassa percentuale di calorie, il pesce è particolarmente indicato nelle diete ipocaloriche. Se ne consiglia il consumo due volte a settimana.

Consigli per la preparazione

Quantità

– Pesci interi: 250–300 g a persona
– Filetto di pesce: 200–250 g a persona

Pesce "azzurro"

Alcuni tipi di pesce come la trota, la tinca, l'anguilla o la carpa sono ottimi bolliti. La pelle di questi pesci contiene un pigmento, che unito a sostanze acide (acqua e aceto) si tinge di blu. Il pesce deve essere fresco. Quando lo si pulisce, fare attenzione a non rimuovere il muco presente sulla pelle, altrimenti non si colorerà di blu. Innaffiare il pesce di acqua bollente mista ad aceto e lasciarlo in ammollo per 10 minuti. Quindi seguire la ricetta. Salare il pesce solo internamente.

Per la pulizia

Pesci interi: eventualmente squamare il pesce, lavarlo sotto acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina.

Filetto di pesce: lavare il filetto sotto acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina.

Per la marinatura

Irrorare il pesce o il filetto di pesce pulito con del succo di limone o aceto e lasciarlo riposare per ca. 10 minuti prima di procedere con la preparazione. In questo modo i tessuti del pesce crudo assumono una consistenza più stabile. Durante la cottura la polpa non si decompone e l'aggiunta di acidi non altera il sapore tipico del pesce.

Salare

Salare il pesce solo poco prima della cottura o cospargerlo di spezie ed erbette. Non conservare mai a lungo del pesce salato. Il sale prosciuga i liquidi dalla carne del pesce e quindi anche i suoi preziosi sali minerali. Questo fa sì che il pesce tenda a seccarsi, una volta cotto.

Cuocere

– I pesci interi risultano cotti, quando le pupille diventano bianche e la pinna dorsale si lascia estrarre con facilità.
– Il pesce arrosto, al vapore e grigliato è pronto quando la carne si stacca bene dalle lische.
– Se si cuoce il filetto di pesce in una salsa addensata, preparare quest'ultima con pochi liquidi, dal momento che il pesce ne rilascia di suo.

Indicazioni relative ai programmi automatici e all'impiego della sonda termometrica (se presente)

– Se per la cottura del pesce si utilizza una sonda termometrica, accertarsi che si raggiunga una temperatura interna di almeno 70 °C.
– La punta di metallo della sonda termometrica deve essere inserita completamente e al centro del pesce in modo che l'estremità sia inclinata verso l'alto. Per la preparazione con la sonda termometrica sono adatti i pesci più grandi e di maggiore spessore.
– Insaporire il pesce in base ai propri gusti e infiocchettare con burro prima di infornarlo.
– Per cuocere più pesci contemporaneamente, fare in modo che i pesci siano della stessa misura. Infilare la sonda termometrica nel pesce più grande.
– Il pesce può essere cotto anche in foglio d'alluminio, in un sacchetto per arrostire o in crosta di sale. Infilare la sonda termometrica attraverso l'involucro o la crosta.
– Cucinando con la sonda termometrica, questa darà in un primo momento indicazioni approssimative che però vengono continuamente corrette non corso del procedimento.

Orata alle verdure

Tempo di preparazione 65-75 minuti
per 4 persone

Ingredienti
4 orate pulite (da ca. 400 g l'una)
800 g di patate piccole
2 peperoni rossi
2 zucchine verdi
2 zucchine gialle
4 scalogni
3 spicchi d'aglio
400 g di formaggio pecorino
succo di 1 limone
sale
pepe al limone (caratteristico della Svizzera e della Francia)
4 rametti di timo
4 rametti di rosmarino
10 cucchiai di olio d'oliva

Accessori
Casseruola Gourmet
in alternativa teglia universale

Preparazione

Precuocere le patate senza buccia per circa 10 minuti.

Tagliare i peperoni a metà, eliminarne i semi e farli a pezzi grossi. Tagliare le zucchine a fettine e gli scalogni per il lungo. Pelare l'aglio e tritarlo finemente. Tagliare il formaggio pecorino a dadini.

Lavare il pesce, asciugarlo con carta da cucina, spennellarlo con succo di limone, insaporirlo con sale e pepe al limone e disporlo nella casseruola Gourmet oppure sulla teglia universale.

Mescolare le patate già cotte con le verdure e le erbe e insaporire con sale e pepe al limone. Distribuire le verdure intorno al pesce e cospargerle di pecorino.

Mescolare l'olio con un po' di sale e pepe. Insaporire il pesce, le patate e le verdure con l'olio aromatico e cuocere in forno.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo
5 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo
15 minuti
Durata di cottura: 30-40 minuti

Suggerimento

Utilizzare patate piccole dal diametro di ca. 2,5–4 cm. Di norma si cuociono e si mangiano con la buccia.

Filetto di pesce alla viennese

Tempo di preparazione 60-70 minuti
per 4 persone

Ingredienti
600 g di filetto di merluzzo
succo di 1 limone
125 g di crème fraîche
50 g di cetrioli sott'aceto
10 g di capperi
30 g di pancetta
1 cucchiaio di senape
1 cucchiaino di parmigiano, grattugiato

Accessori
Pirofila 20 x 20 cm

Preparazione

Lavare i filetti, asciugarli e spruzzarli con il succo di limone. Disporre un filetto in una pirofila precedentemente unta e distribuirvi sopra metà della crème fraîche.

Risciacquare i cetriolini e i capperi sotto l'acqua. Tagliare a dadini cetrioli e pancetta e mescolare ai capperi tritati.

Distribuire un terzo del composto di cetrioli sul filetto di pesce. Disporvi sopra il secondo filetto. Spennellare questo filetto di senape e distribuirvi sopra un altro terzo del composto di cetrioli.

Sistemare sul pesce l'ultimo filetto rimasto. Spennellarlo della rimanente crème fraîche e distribuirvi sopra il composto di cetrioli rimasto. Cospargere di formaggio parmigiano e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 30-35 minuti

Trote con ripieno ai funghi

Tempo di preparazione 60-70 minuti
per 4 persone

Ingredienti
4 trote (da 250 g l'una, pulite)
2 cucchiai di succo di limone
sale
pepe
$^1/_2$ cipolla, tritata finemente
1 spicchio d'aglio, tritato finemente
200 g di champignon freschi, tritati finemente
25 g di prezzemolo tritato finemente
50 g di burro

Accessori
Casseruola Gourmet
in alternativa teglia universale

Preparazione

Asciugare le trote tamponandole con carta da cucina, irrorarle di succo di limone, salarle e peparle internamente ed esternamente.

Tritare finemente la cipolla, l'aglio, i funghi, il prezzemolo e mescolarli. Condire di sale e pepe.

Riempire le trote con il composto. Disporle una accanto all'altra nella grande casseruola Gourmet o sulla teglia universale. Distribuire in superficie il burro a pezzetti, infornare e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 30-40 minuti

Trota salmonata ripiena

Tempo di preparazione 65-75 minuti
per 4 persone

Ingredienti
2 trote salmonate (da 600-700 g l'una)
succo di 1 limone
sale
2 scalogni
2 spicchi d'aglio
50 g di capperi piccoli
1 tuorlo d'uovo
2 cucchiai di olio d'oliva
2 fette di pancarrè
peperoncino chili in polvere
pepe

Accessori
Teglia universale

Preparazione

Lavare le trote, asciugarle, versarvi sopra il succo di limone e salarle internamente ed esternamente.

Sbucciare lo scalogno e l'aglio e tagliarli a dadini. Tagliare a dadini anche il pane da toast. Mescolare i capperi, il tuorlo, lo scalogno, l'aglio, l'olio e il pane e condire di sale, pepe e peperoncino in polvere.

Riempire le trote con il composto e chiuderle con degli stuzzicadenti.

Disporre le trote sulla teglia universale e infornarle.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo
5 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo
15 minuti
Durata di cottura: 30-40 minuti

Triglia al cartoccio

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 6 persone

Ingredienti
6 piccole triglie (cad. 150–200 g)
5 fette di pane bianco
250 ml di latte
2 cucchiai di prezzemolo, tritato
4 cucchiai di pasta di acciughe
sale
pepe
3 cucchiai di olio d'oliva

Accessori
Teglia universale
carta oleata

Preparazione

Lavare le triglie.

Inzuppare le fette di pane nel latte. Sminuzzarle con una forchetta e aggiungere il prezzemolo e la pasta di acciughe.

Salare e pepare le triglie e riempirle con la farcitura, irrorarle di olio d'oliva e lasciarle riposare in frigorifero per ca. 1 ora.

Spennellare dell'olio sulla carta da forno, disporvi le triglie e richiudere la carta. Sistemare il cartoccio sulla teglia universale e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pesce \ Triglia al cartoccio \ 4 - 6 pesci
Livello: v. display
Durata programma: 25 [32] (25) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 190–200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 20-30 minuti

Suggerimento

"Triglia al cartoccio": il pesce viene cotto avvolto nella carta oleata.

Occhiata delicious

Tempo di preparazione 60-70 minuti
per 4 persone

Ingredienti
750 g di occhiata
3 cipolle
40 g di burro
500 g di pomodori
Succo di 1/2 limone
sale
pepe
100 ml di latte
10 g di pangrattato
2 cucchiai di prezzemolo, tritato

Accessori
Pirofila ∅ 26 cm

Preparazione

Tagliare le cipolle a fettine sottili e rosolarle con metà del burro. Tagliare i pomodori a fettine. Lavare il filetto, asciugarlo, spruzzarlo di succo di limone e insaporire di sale e pepe.

Disporre le cipolle in una pirofila precedentemente unta e condire di sale e pepe.

Disporvi sopra il filetto. Sciogliere il restante burro e versarlo assieme al latte sul filetto. Cospargere di pangrattato e inserire nel forno preriscaldato. A fine cottura decorare con il prezzemolo tritato.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo
5 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo
15 minuti
Durata di cottura: 30-40 minuti

Suggerimento

L'occhiata può essere sostituita anche con filetto di merluzzo.

Filetto di nasello in salsa verde

Tempo di preparazione 50-60 minuti
per 4 persone

Ingredienti
4 tranci di nasello (cad. 250 g)
250 g di vongole
2 spicchi d'aglio
4 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaino di farina
250 ml di brodetto di pesce
25 g di prezzemolo
sale

Accessori
Padella
Teglia universale

Preparazione

Tritare l'aglio e rosolarlo nell'olio.

Sistemare il pesce sulla teglia universale. Distribuirvi sopra le vongole, l'olio e l'aglio e salare. Spolverizzare con farina, irrorare con il brodetto di pesce e cospargervi sopra il prezzemolo tritato.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pesce \ Filetti di nasello in salsa verde
Livello: v. display
Durata programma: ca. 30 [30] (25) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 180–190 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Livello: 3 [2] (1)
Durata di cottura: 15-20 minuti

Pesce

Baccalà alla provenzale

Tempo di preparazione: 40–50 min. + 24 ore di marinatura
per 6 persone

Ingredienti
1000 g di baccalà
250 ml di latte
600-700 ml di olio d'oliva
sale
pepe

Accessori
Pentola
Stampo termoresistente

Preparazione

Mettere in ammollo il baccalà per 24 ore circa cambiando ripetutamente l'acqua. Tagliarlo in pezzi piuttosto grossi e farlo sobbollire per 8 minuti nella pentola con acqua. Togliere il pesce, sgocciolarlo e lasciarlo raffreddare un po'. Eliminare la pelle e le lische.

In una padella riscaldare 200 ml di olio di oliva. Aggiungere il pesce e a fiamma bassa mescolare con un mestolo finché il composto risulta ben amalgamato.

Togliere la pentola dalla zona di cottura e, continuando a mescolare, incorporarvi in modo alternato 400–500 ml di olio di oliva e 250 ml di latte bollente. Insaporire con sale e pepe. Il tutto deve risultare morbido.

Sistemare il baccalà in una forma termoresistente e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pesce \ Baccalà alla provenzale
Livello: v. display
Durata programma: ca. 10 [10] (9) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Grill grande
Temperatura: 220 °C
Livello: 4 [2] (2)
Durata di cottura: 8-12 minuti

Sformato di pasta, salmone e spinaci

Tempo di preparazione 60-70 minuti
per 4 persone

Ingredienti
450 g di spinaci in foglia (freschi o surgelati)
1 spicchio d'aglio
sale
noce moscata
500 g di tagliatelle verdi
400 g di filetto di salmone
10–20 ml di succo di limone
pepe, macinato fresco
200 ml di panna
250 g di panna acida
2 cucchiai di mix di erbette
20 g di mandorle, a scaglie

Accessori
Pentola
Pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Sbollentare gli spinaci freschi in acqua bollente per 1 minuto, farli sgocciolare e raffreddare o scongelare gli spinaci surgelati e farli sgocciolare. Far uscire la restante umidità, strizzando ancora un po' con le mani.

Tagliare gli spinaci grossolanamente con un coltello. Insaporire di sale e noce moscata.

Cuocere la pasta "al dente".

Lavare il salmone, asciugarlo, tagliarlo a grossi dadi, cospargere di succo di limone, salare e pepare.

Mescolare la panna con la panna acida e le erbette, quindi insaporire di sale e pepe. Disporre la pasta in uno stampo per soufflé precedentemente unto, distribuirvi sopra gli spinaci e il salmone. Irrorare con la salsa, cospargere di mandorle e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 3 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
3° immissione di vapore: disattivare dopo 25 minuti
Durata di cottura: 30-40 minuti

Gratin di verza e salmone

Tempo di preparazione 75-85 minuti
per 4 persone

Ingredienti
600 g di filetto di salmone
1 verza piccola (ca. 600 g)
20 g di burro, morbido
500 g di patate
pepe
sale
300 g di crème fraîche alle erbette
2-3 cucchiaini di rafano
80 g di formaggio di montagna, grattugiato
80 g di pane bianco

Accessori
Padella
Pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Pulire la verza, tagliarla in quattro parti, eliminare il torso e affettarla a listarelle. Scaldare il burro in una padella, aggiungere la verza, girarla di tanto in tanto e farla dorare per ca. 15 minuti.

Pelare le patate, tagliarle a fette e precuocerle per 5 minuti.

Lavare il salmone, asciugarlo con carta da cucina, tagliarlo a strisce larghe ca. 2 cm, insaporirlo di pepe e sale. Mescolare la crème fraîche alle erbette, al rafano e al formaggio.

Mescolare la verza e le patate, riversare in una pirofila e distribuirvi sopra le strisce di salmone. Tagliare il pane bianco a cubetti e mescolarlo alla crème fraîche. Distribuire il composto di pane e formaggio sullo sformato e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 3 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
3° immissione di vapore: disattivare dopo 25 minuti
Durata di cottura: 30-40 minuti

Lucioperca su letto di erbette

Tempo di preparazione 50-60 minuti
per 4 persone

Ingredienti
800 g di filetto di lucioperca
succo di 1 limone
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di erba cipollina
1 mazzetto di aneto
1 mazzetto di melissa
sale
50 g di burro

Accessori
Pirofila piatta

Preparazione

Lavare i filetti, asciugarli, spruzzarli con un po' di succo di limone e far marinare per ca. 10 minuti. Lavare le erbette, tritarle finemente e distribuirle in una pirofila piatta, precedentemente unta.

Salare i filetti di lucioperca e disporli sul letto di erbette a mo' di tegole. Distribuirvi sopra il succo di limone rimasto, ricoprire di burro a fiocchetti e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 30-40 minuti

Mettere la giusta carne al fuoco

Avere occasionalmente sul proprio menù della carne di maiale, manzo, agnello, selvaggina ecc., fa condurre una vita sana, molto variegata e ricca di piacere. La carne può essere preparata in tanti modi diversi, può assumere a seconda delle spezie, delle salse e dei contorni sapori nuovi e con la sua mutevolezza, a volte esotica a volte borghese, può addirittura fungere da ponte tra culture diverse.

Consigli per la preparazione

Carne

Nota sui programmi automatici

- Arrosti con peso inferiore a 1000 g non sono adatti per essere preparati con il programma automatico, poiché diventano facilmente secchi.
- I programmi automatici sono adattati all'uso delle casseruole Gourmet di Miele. Usando pirofile o stoviglie in vetro, ceramica o acciaio inossidabile la quantità di liquido da aggiungere può essere eventualmente ridotta.
- La carne può essere preparata in casseruole con o senza coperchio oppure nella teglia universale. Quando si sceglie il programma, l'utente viene informato anche relativamente al tipo stoviglie da usare.
- Per alcuni programmi, trascorsa una parte della durata di cottura, è necessario aggiungere dei liquidi e in alcuni casi continuare la cottura senza coperchio. Appare una segnalazione a display.
- Prima di procedere alla cottura eliminare grasso, tendini e pellicine. Insaporire la carne in base ai propri gusti eventualmente irrorarla con poco olio o coprire la selvaggina con fette di pancetta. La selvaggina diventa particolarmente tenera se viene marinata per una notte prima di cuocerla (p.es. nel latticello).

Indicazioni relative all'uso della sonda termometrica (se presente)

- In presenza dell'indicazione di usare la sonda termometrica, accertarsi che la punta di metallo venga infilata nella parte di maggior spessore della carne e che il manico sia diretto verso l'alto con una leggera inclinazione.
- Cuocendo più pezzi di carne contemporaneamente, lo spessore dei pezzi dovrebbe essere uguale. Se si usa la sonda termometrica, infilarla nel pezzo di maggior spessore.
- Cucinando con la sonda termometrica, questa darà in un primo momento indicazioni approssimative che però vengono continuamente corrette non corso del procedimento.

Pollame

Nota sui programmi automatici

– Pollame con peso inferiore a 900 g non è adatto per essere preparato con il programma automatico, poiché diventa facilmente secco.
– I programmi automatici sono adattati all'uso delle casseruole Gourmet di Miele. Usando pirofile o stoviglie in vetro, ceramica o acciaio inossidabile la quantità di liquido da aggiungere può essere eventualmente ridotta.
– Insaporire il pollame in base ai propri gusti e spennellarlo con olio prima di infornarlo.
– Infornare il pollame sempre con il petto rivolto verso l'alto. Per alcuni programmi, trascorsa una parte della durata di cottura, è necessario aggiungere dei liquidi e in alcuni casi continuare la cottura senza coperchio. Sul display appare la relativa indicazione.

Indicazioni relative all'uso della sonda termometrica (se presente)

– Inserire la sonda termometrica nel pollame sempre nell'area anteriore, più spessa del petto. Fare attenzione che la punta in metallo della sonda sia infilata nella parte di maggior spessore e sia rivolta verso l'alto in diagonale.
– Per cuocere più polli contemporaneamente, fare in modo che i polli siano della stessa misura. Infilare la sonda termometrica nel pollo più grande.
– Cucinando con la sonda termometrica, questa darà in un primo momento indicazioni approssimative che però vengono continuamente corrette non corso del procedimento.

Beef Wellington (Australia)

Tempo di preparazione 120 minuti
per 6-8 persone

Ingredienti
850 g di filetto di manzo
olio
sale, macinato fresco
pepe, macinato fresco
60 g di burro
2 scalogni
2 spicchi d'aglio
300 g di funghi champignon
80 g di patè di fegato di gallina
70 g di pangrattato
2 cucchiai di foglie di timo, fresco
300 g di pasta sfoglia
1 tuorlo d'uovo

Accessori
Padella
Teglia

Preparazione

Pelare gli scalogni e l'aglio e tritarli finemente. Pulire i funghi champignon, tagliarli a fette. Tritare finemente il timo.

Arrotolare il filetto di manzo e legarlo con del filo da cucina in modo che lo spessore sia uguale su tutti i punti. Spennellare con olio, insaporire di pepe e iniziare ad arrostire su tutti i lati in una padella calda. Mettere in frigorifero, poi togliere il filo.

Fondere il burro nella padella, rosolarvi gli scalogni, l'aglio e i funghi champignon finché il liquido è evaporato. Aggiungervi il patè di fegato e farlo raffreddare.

Incorporare al mix di funghi il pangrattato e il timo e tritare il tutto finemente con un mixer.

Spianare la pasta sfoglia in modo da avvolgere completamente il filetto di manzo e che rimanga della pasta per chiudere l'involtino. Spennellare la pasta sfoglia con la massa di champignon.

Disporre il filetto sulla pasta sfoglia. Sollevare i lati e chiudere i bordi con il tuorlo dell'uovo sbattuto. Disporre sulla teglia con i bordi "chiusi" rivolti verso il basso.

Spennellare il filetto di manzo con il tuorlo d'uovo e metterlo in frigorifero finché il forno si è preriscaldato.

Far riposare per 10 minuti prima di tagliare e servire. Rimuovere poi la sonda termometrica. Tagliare la carne a fette e servirla.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Manzo \ Beef Wellington
Utilizzare la sonda termometrica
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura:
15 minuti: 200 °C, dopodiché: 180 °C
Preriscaldamento: sì
Utilizzare la sonda termometrica
Temperatura interna: 55-75 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
2 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata di cottura: ca. 60 minuti

Beef Wellington (Gran Bretagna)

Tempo di preparazione 120 minuti
per 6-8 persone

Ingredienti
1000 g di filetto di manzo
pepe nero, macinato fresco
15 ml di olio
30 g di burro
2 scalogni
250 g di funghi champignon
1 rametto grande di timo
100 ml di vermut secco o vino bianco secco
150 g di patè di fegato delicato
15 g di prezzemolo fresco
12 fette di pancetta, non affumicata
500 g di pasta sfoglia
1 uovo

Accessori
Teglia
Padella

Preparazione

Insaporire il filetto di pepe, spennellare tutti i lati con olio e introdurre nel forno preriscaldato per 15 minuti. Infine far raffreddare la carne.

Pelare gli scalogni e tritarli finemente. Pulire i funghi champignon e tritarli finemente.

Fondere il burro nella padella, rosolarvi gli scalogni per 3–4 minuti finché si ammorbidiscono. Aggiungere i funghi champignon e il timo e cuocerli per altri 5–6 minuti. Versare del vino e farlo cuocere finché il liquido si è consumato. Far raffreddare il composto, eliminare il timo e incorporarvi il paté di fegato e il prezzemolo. Insaporire a piacere e far raffreddare completamente.

Disporre due pezzi grandi di pellicola trasparente sul piano di lavoro in modo che si sovrappongano. Disporre la pancetta su due file, sovrapponendola. Distribuirvi sopra la metà del composto di champignon. Disporvi sopra il filetto di manzo e cospargervi il composto di champignon rimasto. Con la pellicola trasparente avvolgere la pancetta intorno al filetto di manzo, in modo che si ottenga un rotolo ben stretto. Poi conservare il filetto in frigorifero.

Cospargere il piano di lavoro di farina e spianare la pasta sfoglia fino a ottenere un quadrato (ca. 28 x 28 cm) spesso 0,5 cm. Rimuovere la pellicola trasparente dal filetto di manzo e disporre il filetto al centro del quadrato. Spennellare i bordi della pasta sfoglia con l'uovo sbattuto e ripiegarli sopra il filetto di manzo.

Posizionare il filetto di manzo sulla teglia con il lato di chiusura della pasta sfoglia rivolto verso il basso. Spennellare il tutto con uovo e decorare con i residui di pasta sfoglia. Mettere in frigorifero il filetto di manzo per almeno 30 minuti (eventualmente anche tutta la notte).

Inserire la sonda termometrica al centro.

Al termine della cottura far riposare il filetto per altri 15 minuti, poi tagliarlo e servirlo.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Manzo \ Beef Wellington
Utilizzare la sonda termometrica
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura:
15 minuti: 200 °C, dopodiché: 180 °C
Preriscaldamento: sì
Utilizzare la sonda termometrica
Temperatura interna: 55-75 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
2 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata di cottura: ca. 60 minuti

Involtini di manzo in umido

Tempo di preparazione 155-165 minuti
per 4 persone

Ingredienti
4 involtini di manzo (da 160–200 g l'uno)
sale
pepe
4 cucchiaini di senape medio piccante
8 fette di pancetta grassa
8 cetriolini sott'aceto
2 carote
1 gambo sottile di porro
150 g di sedano
1 cipolla
olio
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
250 ml di vino rosso
2 rametti di timo
2 rametti di rosmarino
2 foglie di alloro
1 spicchio d'aglio
1000 ml di brodo di manzo
100 ml di panna

Accessori
casseruola Gourmet con coperchio

Preparazione

Disporre gli involtini aperti uno accanto all'altro e insaporire di sale e pepe. Distribuire la senape sulla carne e ricoprire rispettivamente con 2 fettine di pancetta e cetriolini tagliati a strisce. Arrotolare gli involtini e fissarli con gli appositi stuzzicadenti o con del filo da cucina. Tagliare a dadini (1 cm) le carote, il porro, il sedano e la cipolla.

Riscaldare l'olio nella casseruola Gourmet Miele e iniziare ad arrostire gli involtini voltandoli di tanto in tanto. Togliere gli involtini dalla casseruola e iniziare a rosolare le verdure. Aggiungere il concentrato di pomodoro. Sfumare con un terzo del vino rosso. Far evaporare il vino quasi completamente e continuare la cottura fino a consumarlo.

Aggiungere alle verdure le erbette, gli aromi e l'aglio con il brodo. Disporre nuovamente gli involtini nella casseruola e cuocere con il coperchio in forno per 60 minuti.

Dopo 60 minuti togliere il coperchio e azionare la prima immissione di vapore.

Togliere gli involtini dal sughetto e rimuovere anche gli eventuali stuzzicadenti o il filo utilizzato per legarli. Passare il sugo di cottura, aggiungere la panna ed eventualmente legare il sugo con della fecola.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 140 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
3 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: 60 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 20 minuti
3° immissione di vapore: dopo ulteriori 20 minuti
Durata di cottura: 120 minuti

Piatto di carne macinata all'olandese

Tempo di preparazione 250 minuti
per 6-8 persone

Ingredienti
500 g di cipolle
30 g di burro
30 g di olio
1200 g di carne di manzo, a piccoli dadini
pepe
sale
1 cucchiaio di zucchero di canna
2 cucchiai di farina
1,2 l brodo di manzo
2 foglie di alloro
4 chiodi di garofano
70 ml di aceto

Accessori
Padella
Casseruola Gourmet

Preparazione

Sbucciare le cipolle e tagliarle a dadini. Riscaldare il burro in padella, non appena si riducono le bolle aggiungere olio e riscaldare.

Insaporire la carne di sale e pepe e rosolarla da tutte le parti.

Aggiungere le cipolle, le foglie di alloro, i chiodi di garofano e lo zucchero di canna e far rosolare altri 3 minuti.

Cospargere la carne di farina e far rosolare altri 2–3 minuti.

Aggiungere sempre mescolando il brodo di manzo e l'aceto, di modo che si formi una salsa liquida e omogenea.

Riporre la carne nella casseruola e cuocere in forno senza coperchio.

Dopo la cottura insaporire di sale pepe.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Manzo \ Ragù di carne
Livello: v. display
Durata programma: ca. 220 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 180 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Crisp function: on
Durata di cottura: 210 minuti

Yorkshire Pudding

Tempo di preparazione 30 minuti
ca. 12 pezzi

Ingredienti
190 g di farina
3 g di sale
3 uova
225 ml di latte
olio per la cottura

Accessori
Teglia per muffin con 12 stampini

Preparazione

Versare in ogni stampo per muffin un cucchiaino di olio e disporre sulla griglia in forno.

Mescolare bene farina e sale. Al centro dell'impasto formare una conca, aggiungervi le uova, sbatterle e lentamente incorporarvi la farina. Aggiungere il latte e impastare il composto finché diventa liscio.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, distribuire l'impasto uniformemente negli stampi e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Manzo \ Yorkshire Pudding (GB)
Livello: v. display
Durata programma: ca. 25 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 210 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 1: 20–25 [15–20] (20–25) minuti

Scamone di vitello stufato

Tempo di preparazione 120-130 minuti
per 8 persone

Ingredienti
1500 g di scamone di vitello
2 carote
1 gambo sottile di porro
150 g di sedano
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 rametti di timo
2 rametti di rosmarino
4 foglie di alloro
5 bacche di ginepro
sale
pepe
500 ml di vino bianco
100 g di crème fraîche
250 ml di brodo di carne o acqua

Accessori
Casseruola Gourmet

Preparazione

Tagliare a dadini (1 cm) le carote, il porro, il sedano e la cipolla, mescolare agli aromi e disporre il tutto al centro della casseruola Gourmet.

Insaporire lo scamone di vitello di sale e pepe, disporlo sulle verdure e cuocere.

Dopo 20 minuti sfumare con il vino, ridurre la temperatura del forno e portare a termine la cottura della carne. Se la verdura tendesse ad asciugarsi eccessivamente, irrorarla di acqua.

Passare il fondo dell'arrosto, versarvi la crème fraîche e il brodo ed eventualmente legare con un po' di fecola mescolata.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura:
20 minuti: 210–220 °C, dopodiché 140–150 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
3 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 10 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 30 minuti
3° immissione di vapore: attivare dopo 1 ora
Durata di cottura: 90-100 minuti

Ossobuco

Tempo di preparazione 130 minuti
per 6 persone

Ingredienti
2 cucchiai di olio
1 pomodoro, tritato
1 cipolla tritata finemente
4 spicchi d'aglio tritati
80 g di carote a dadini
80 g di sedano a dadini
50 g di porro ad anelli
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
6 ossobuchi (cad. 200-250 g)
sale
pepe, macinato fresco
di farina
50 g di burro chiarificato
200 ml di vino bianco
800 ml di brodo di manzo
1 cucchiaio di preparato al sugo di arrosto
risp. 1 mazzetto di rosmarino, salvia e timo
scorza di 1 limone, grattugiata

Per decorare
1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Accessori
casseruola Gourmet con coperchio

Preparazione

Preriscaldare la casseruola nel forno per 10 minuti.

Tritare finemente la cipolla e lo spicchio di aglio, tagliare a dadini il pomodoro, le carote e il sedano.

Versare l'olio nella casseruola Gourmet, aggiungervi verdure e concentrato di pomodoro, infornare e far rosolare per 10 minuti.

Insaporire gli ossobuchi di sale e pepe, voltarli nella farina e iniziare ad arrostirli nel burro su entrambi i lati sulla piastra per 3-4 minuti.

Aggiungere alle verdure nella casseruola Gourmet gli ossobuchi, il vino bianco, il brodo di manzo, il preparato al sugo di arrosto e le erbe. Brasare con il coperchio per altri 90 minuti.

Servire gli ossobuchi con salsa, buccia di limone grattugiata e prezzemolo tritato.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Vitello \ Ossobuco (CH)
Livello: v. display
Durata programma: ca. 110 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 180 °C
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 110 minuti

Filetto di maiale ripieno

Tempo di preparazione 65-75 minuti
per 6 persone

Ingredienti
4 filetti di maiale (da 300 g l'uno)
sale
pepe
20 foglie di basilico
250 g di pesto rosso
30 g di parmigiano, grattugiato fresco
12 fette di prosciutto di Parma
40 g di burro
250 ml di panna
250 ml di brodo di carne

Accessori
Casseruola Gourmet

Preparazione

Intagliare il filetto di maiale per il lungo. Insaporire i due lati di sale e pepe e disporre le foglie di basilico lungo il taglio.

Distribuirvi sopra il pesto rosso e cospargere di parmigiano. Chiudere i filetti e avvolgerli nel prosciutto di Parma. Disporre i filetti nella casseruola Gourmet, distribuirvi sopra il burro a fiocchetti e infornare.

Dopo 15 minuti di cottura irrorare con la panna e il brodo di carne, ridurre la temperatura a 140 °C e avviare l'ultima immissione di vapore. Eventualmente legare la salsa con un po' di amido a uso alimentare.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura:
15 minuti: 170–180 °C, dopodiché 140 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 3 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: 5 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
3° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata di cottura: 35-45 minuti

Suggerimento

Preparare il pesto rosso: tagliare a pezzetti 200 g di pomodori secchi e uno spicchio di aglio. Passare i pomodori con 50 ml di olio di oliva, 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiai di pangrattato. Insaporire il pesto con un po' di origano e Sambal Oelek.

Filetto di maiale in crosta

Tempo di preparazione 80-90 minuti
Per 4 persone

Ingredienti
2 filetti di maiale (da 300 g l'uno)
sale
pepe
paprica
50 g di burro
75g di speck affumicato, a dadini
1 cipolla tagliata a dadini
400 g di funghi champignon a fette
4 pomodori, pelati
1 cucchiaio di prezzemolo, tritato
ca. 450 g di pasta sfoglia

Per spennellare
1 tuorlo d'uovo
4 cucchiai di latte

Accessori
Padella
Teglia universale

Preparazione

Insaporire i filetti con sale, pepe e paprica e rosolarli brevemente nel burro da tutti i lati in una padella.

Versare nel fondo di cottura la pancetta e la cipolla, rosolare, aggiungere i funghi a fette e i pelati sgocciolati e sminuzzati. Stufare brevemente il tutto e condire con sale, pepe, prezzemolo e paprica.

Stendere la pasta sfoglia su una superficie infarinata, e ricavarne duerettangoli (cad. ca. 30x20 cm). Su ogni rettangolo disporvi un filetto e distribuire il ripieno sul filetto di maiale. Avvolgere la carne e il ripieno con la pasta sfoglia chiudendo bene i lati. Ritagliare delle decorazioni dal resto della pasta e posarle sui rotoli.

Disporre i filetti sulla teglia universale, spennellare con mix di latte e uovo e cuocere finché ottengono una superficie dorata.

Al momento di servire tagliare a metà oppure a fette ogni filetto.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Maiale \ Filetto maiale in crosta (di pane)
Livello: v. display
Durata programma: ca. 45 [46] (45) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 180–190 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida [rapida] (normale)
Crisp function: On
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura 1: 40-50 minuti

Filetto di maiale in tegame con le mele

Tempo di preparazione 60-70 minuti
per 6-8 persone

Ingredienti
1200 g di filetto di maiale
4 mele
400 ml di panna
150 g di ketchup
4 cucchiai di curry
3 cucchiai di amido alimentare
sale
pepe

Per gratinare
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
Casseruola Gourmet
In alternativa pirofila piatta

Preparazione

Tagliare i filetti di maiale a fette spesse 3 cm e condire di sale e pepe. Sbucciare le mele, tagliarle in sei spicchi e privarle del torsolo.

Disporre i filetti di carne e le mele in una casseruola Gourmet oppure in una pirofila senza coperchio.

Per preparare la salsa mescolare la panna, il ketchup, il curry, la fecola, il sale e il pepe.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Versare la salsa sulla carne e sulle mele, cospargere di formaggio Gouda e inserire nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Maiale \ Filetto di maiale in tegame
Livello: v. display
Durata programma: ca. 50 [44] minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore [Calore superiore/inferiore] (Thermovent plus)
Temperatura:
30 minuti: 180–200 °C, dopodiché: 240 °C
[30 minuti: 180–200 °C, dopodiché: 240 °C]
(170 °C)
Preriscaldamento: sì [sì] (no)
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 40–50 [35–45](40–50) minuti

Suggerimento

Elettrodomestico da 90 cm: utilizzare l'impostazione Thermovent plus.

Bistecca all'asiatica

Tempo di preparazione: 60 minuti + 3-4 ore di marinatura
per 6 persone

Ingredienti
1500 g di capocollo di maiale
3-4 spicchi d'aglio
2 pezzetti di zenzero grossi come una noce
3 cucchiaini di sale
3 cucchiai di salsa di soia
3 cucchiai di miele
2 cucchiai di Sherry
1 cucchiaino di 5 spezie in polvere (Five Spice)
2 cucchiai di salsa Hoi Sin
Sambal Oelek

Accessori
Griglia
Teglia universale

Preparazione

Tagliare gli spicchi d'aglio a dadini, sbucciare lo zenzero e grattugiarlo. Mescolare insieme a sale, salsa di soia, miele, sherry, polvere di cinque spezie e salsa Hoisin. Insaporire la marinata con Sambal Oelek (piccante).

Tagliare la carne a fette spesse 3 cm, disporre in una casseruola ben chiusa, distribuirvi sopra la marinata e chiudere la casseruola. Far rapprendere la carne per 3-4 ore in frigorifero e di tanto in tanto voltarla.

Togliere la carne dalla marinata e disporla sulla griglia. Inserire sotto la teglia universale. Infornare la carne nel forno preriscaldato e attivare subito l'immissione di vapore.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 180–190 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: 20-30 minuti

Costolette affumicate in crosta di zucchero

Tempo di preparazione: 85-105 minuti
per 6 persone

Ingredienti
1000 g di costolette affumicate
20 g di burro, morbido
40 g di zucchero di canna
2 carote
1 gambo sottile di porro
150 g di sedano
1 cipolla
6 foglie di alloro
6 chiodi di garofano
10 bacche di ginepro, schiacciate
125 ml di vino rosso
250 ml di acqua

Accessori
Teglia universale

Preparazione

Intagliare a rombi profondi 2-3 mm il carré di maiale sul lato superiore e strofinarvi sopra il burro e lo zucchero.

Tagliare a cubetti (1 cm) le carote, i porri, il sedano e le cipolle, mescolare il tutto con le spezie e disporre al centro della teglia universale. Adagiarvi sopra la carne, versarvi sopra il vino rosso e l'acqua e cuocere in forno. Se la verdura dovesse risultare troppo asciutta, aggiungere dell'acqua.

Passare il liquido di cottura della carne, legarlo con un po' di fecola e servire insieme alla carne tagliata a strisce.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 150–160 °C
Temperatura interna: 70 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
3 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo
5 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo
30 minuti
3° immissione di vapore: attivare dopo
55 minuti
Durata di cottura: 70-90 minuti

Pancetta di maiale in crosta con glassa al miele speziata

Tempo di preparazione 210 minuti
per 6-8 persone

Ingredienti
1 pancetta di maiale (1500–2000 g, disossata)
sale
250 g di miele liquido
2 cucchiai di salsa di soia dolce
2 cucchiaini di salsa di soia
1 cucchiaino di zenzero fresco
1 cucchiaino di 5 spezie in polvere (Five Spice)
1 peperoncino rosso grande
1 peperoncino verde grande
2 pak choi o in alternativa un cavolo cinese

Accessori
Teglia per grigliare e arrostire
Teglia universale
Pentola

Preparazione

Incidere la pelle con un coltello appuntito per il lungo e trasversalmente con distanza di 1 cm. Disporre la pancetta con la pelle rivolta verso l'alto sulla griglia o sulla teglia per arrostire e grigliare e arrostire.

Versare il miele, la salsa di soia, lo zenzero tritato finemente e le cinque spezie in una pentola, mescolare e cuocere a fiamma media per 10 minuti. Tenere in caldo e prima di servire la pietanza aggiungervi i peperoncini privati dei semi e tagliati fini.

Far riposare la pancetta di maiale ca. 10 minuti prima di tagliarla. Tagliare la carne a fette, disporla sulla verdura cotta e servire con della salsa.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Maiale \ Pancetta di maiale
Livello: v. display
Durata programma: ca. 190 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 130 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1) uguale per tutte le fasi di cottura
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 3 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 30 minuti
3° immissione di vapore: dopo ulteriori 30 minuti
Durata di cottura: 170 minuti

Fase di cottura 2
Modalità: Grill ventilato
Temperatura: 190 °C
Durata di cottura: 20 minuti

Julskinka (prosciutto di Natale) (Svezia)

Tempo di preparazione: 320–330 minuti, inoltre: 4–6 ore di ammollo
per 10-15 persone

Ingredienti
3000-4000 kg di prosciutto salmistrato con cotica
2 tuorli d'uovo
2 cucchiai di fecola
2 cucchiai di senape forte
2 cucchiai di senape dolce
1 cucchiaio di pangrattato

Accessori
Teglia universale
In alternativa la casseruola Gourmet

Preparazione

Lasciare il prosciutto in acqua per 4–6 ore per evitare che risulti troppo salato.

Intagliare diagonalmente la cotenna con un coltello affilato. Avvolgere il prosciutto in carta stagnola e sistemarlo sulla teglia o in una casseruola Gourmet. Inserire la sonda termometrica attraverso la carta stagnola e infornare.

Estrarre il prosciutto dal forno e lasciare che si raffreddi un po'. Togliere la stagnola e eliminare la cotenna.

Mescolare tra loro il tuorlo, la fecola e la senape e spalmare il composto sul prosciutto. Distribuirvi il pangrattato e gratinare il prosciutto ancora caldo a 225 °C per ca. 12–15 minuti finché la crosta non è dorata.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Maiale \ Prosciutto di Natale
Livello: v. display
Durata programma: ca. 300 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–180 °C
Preriscaldamento: sì
Utilizzare la sonda termometrica
Temperatura interna: 85 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: ca. 300 minuti

Polpettone belga

Tempo di preparazione 75 minuti
per 10 persone

Ingredienti
1 kg di carne macinata
3 uova
200 g di pangrattato
5 g di paprica in polvere
sale
pepe

Accessori
Teglia universale

Preparazione

Mescolare la carne macinata con le uova, il pangrattato, la paprica in polvere, il sale e il pepe.

Infine compattare il tutto come se fosse una forma di pane e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Maiale \ Polpettone
Livello: v. display
Durata programma: ca. 75 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 220 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 15 minuti

Fase di cottura 2
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 170 °C
Durata di cottura: 40 minuti

Fase di cottura 3
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 150 °C
Durata: 20 minuti

Polpettone

Tempo di preparazione: 95–100 minuti
per 4 persone

Ingredienti
500 g di carne macinata
70 g di pangrattato
200 ml di latte
1 uovo
1 piccola cipolla tritata
1 cucchiaio di senape forte
1 cucchiaino di brodo istantaneo in polvere
1 cucchiaino di sale
1 presa di pepe
140 g di pancetta, a fette
500 ml di brodo

Accessori
Pirofila

Preparazione

Mescolare pangrattato e latte e lasciare gonfiare per qualche minuto.

Mescolare questo mix con carne macinata, uovo, cipolla, senape e brodo. Insaporire di sale e pepe.

Con il composto formare una pagnotta lunga, avvolgerla con la pancetta e disporla nella pirofila imburrata. Versare nella pirofila 100 ml di brodo.

Con programma automatico:
versare il brodo rimasto in base alle indicazioni visualizzate a display.

Senza programma automatico:
a metà cottura versare il brodo rimasto sul polpettone.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Maiale \ Polpettone
Sonda termometrica: sì
Versare il liquido: v. display
Livello: v. display
Durata programma: ca. 75 [75] (65) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 200–210 [200–210] (180–190) °C
Temperatura interna: 83 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura 1: 20 minuti
infine versare il liquido
Durata di cottura 2: 50-60 minuti

Costolette d'agnello in crosta di pistacchi

Tempo di preparazione 40-45 minuti
per 4 persone

Ingredienti
2 carré di agnello (da 400 g ciascuno)
50 g di pistacchi, tritati finemente
50 g di burro
30 g di pangrattato
1/2 cucchiaino di timo
sale
pepe
2 cucchiai di olio d'oliva

Accessori
Padella
Teglia universale

Preparazione

Mescolare i pistacchi tritati finemente con il burro a temperatura ambiente e il pangrattato. Insaporire di sale, pepe e timo.

Salare e pepare la carne. Iniziare ad arrostirla su tutti i lati in padella con dell'olio di oliva. Disporre le costolette di agnello con il lato della carne rivolto verso l'alto su una teglia universale. Distribuire sulla carne il composto di pistacchi, introdurre nel forno preriscaldato e attivare subito l'immissione di vapore.

Dopo la cottura, avvolgere la carne nella carta stagnola. Lasciarla riposare per ca. 10 minuti e poi tagliarla a fette.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 200–210 °C
Preriscaldamento: sì
Temperatura interna: 50 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
1 immissione di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata di cottura: 15 minuti

Carrè di agnello in crosta di senape con verdure

Tempo di preparazione 60 minuti
per 4 persone

Ingredienti
2 costolette di carrè di agnello (risp. 8 cost.)
2 cucchiaini di rosmarino
2 spicchi d'aglio, tritati
30 g di olio
80 g di senape Dijon
2 cucchiaini di cumino
1 cucchiaino di miele
pepe, macinato fresco
1/4 di cucchiaino di sale
2 carote
1 patata dolce
4 patate novelle
2 piccole barbabietole rosse
2 cipolle marroni
2 cucchiai di olio
sale
pepe

Accessori
Teglia per grigliare e arrostire
Teglia universale

Preparazione

Mescolare rosmarino, aglio, olio, senape di Digione, miele, sale e pepe e strofinare il tutto sul carré di agnello. Disporre la carne sulla griglia o sulla teglia per arrostire e grigliare appoggiata sulla teglia universale e infornarla.

Pelare le carote e le patate dolci e tagliarle a dadini. Lavare le patate e tagliarle a metà. Pelare le cipolle e le rape rosse e tagliarle a fette.

Mescolare le verdure con olio, disporle su un'altra teglia e insaporire di sale. Infornare la teglia con le verdure sotto la carne.

Estrarre dal forno il carré di agnello, introdurre la verdura a un livello superiore e far cuocere per altri 10–15 minuti.

Dopo la cottura, avvolgere la carne nella carta stagnola, lasciarla riposare per ca. 10 minuti, infine tagliarla e servirla con le verdure.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Carne \ Agnello \ Carrè di agnello con verdure
Livello: v. display
Durata programma: ca. 34 [34] (44) minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1: carré di agnello e verdura
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello:
3 (carré di agnello)/1 (verdura)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: Immissione aut. di vapore
Quantità acqua: v. display
Durata di cottura: ca. 24 [24] (29) minuti, dopodiché estrarre il carré di agnello poi cambiare posizione alla verdura

Fase di cottura 2: verdura
Modalità: Grill ventilato
Temperatura: 190 °C
Livello: 3 [2] (2)
Durata di cottura: 10 [10] (15) minuti

Coniglio all'aglio

Tempo di preparazione 130 minuti
per 4 persone

Ingredienti
1 coniglio
sale
pepe
4 gambi di sedano
2 cipolle
2 pomodori
4 spicchi d'aglio
5 cucchiai di olio d'oliva
125 ml di vino bianco
750 ml di brodo di pollo
3 rametti di timo
4 foglie di alloro
100 g di olive nere, a rondelle

Accessori
Casseruola Gourmet

Preparazione

Tagliare il coniglio in 6 pezzi e condire di sale e pepe. Tagliare il sedano, le cipolle e i pomodori a pezzi grandi 1 cm.

Rosolare la carne nell'olio nella casseruola Gourmet. Aggiungere i pomodori, il sedano, le cipolle e l'aglio.

Con programma automatico:
avviare il programma automatico e continuare la cottura finché il forno è preriscaldato. Sfumare con vino bianco, aggiungere brodo di pollo, timo, foglie di alloro e le olive tagliate a rondelle. Infornare la casseruola con il coperchio.

Con Cottura con vapore:
brasare per 5 minuti. Sfumare con vino bianco, aggiungere brodo di pollo, timo, foglie di alloro e le olive tagliate a rondelle. Cuocere nel forno senza coperchio.

Togliere la carne, passare il liquido di cottura e cuocerlo un poco, eventualmente legarlo con della fecola.

Impostazione programma automatico
Modalità: Programmi automatici
Programma: Selvaggina \ Coniglio
Livello: v. display
Durata programma: ca. 77 [77] (130) minuti

Impostazione Cottura con vapore
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 140–150 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 10 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 30 minuti
Durata di cottura: 40-50 minuti

Suggerimento

Servire questo piatto con del panfocaccia e dell'insalata fresca.

Petto di pollo saporito (piccante e fruttato)

Tempo di preparazione 65-75 minuti
per 6 persone

Ingredienti
800 g di filetto di petto di pollo
400 g di prugne, senza nocciolo
40 g di zenzero fresco
1 mazzetto di cipollotti
sale
pepe
3 cucchiai di olio
40 g di burro
100 ml di vino bianco
100 ml di succo d'arancia
100 ml di brodo di pollo
1 cucchiaino di miele
50 ml di panna

Accessori
Casseruola Gourmet

Preparazione

Sbucciare lo zenzero e grattugiarlo finemente. Tagliare i cipollotti a pezzi (2 cm).

Condire i filetti di petto di pollo di sale e pepe e rosolarli nell'olio piccante nella casseruola Gourmet. Aggiungere il burro e stufare leggermente i cipollotti e lo zenzero.

Sfumare con il vino bianco, il succo d'arancia e il brodo di pollo. Aggiungere le prugne e il miele, cospargere il petto di pollo di panna e cuocere in forno. Legare la salsa eventualmente con un poco di fecola, mescolando.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
Immissione aut. di vapore
Quantità acqua: v. display
Durata di cottura: 35-45 minuti

Filetto di pollo alle erbette

Tempo di preparazione 55-65 minuti
per 4 persone

Ingredienti
800 g di filetto di petto di pollo
500 g di crème fraîche alle erbe
1/2 cucchiaino di Sambal Oelek
2 cucchiaini di salsa di soia
1 cucchiaio di mix di 8 erbe o di prezzemolo
100 ml di brodo di pollo (istantaneo)

Accessori
Casseruola Gourmet
In alternativa pirofila piatta

Preparazione

Mescolare metà della crème fraîche con il sambal oelek, la salsa di soia e le erbette. Rigirare i filetti di pollo in questa marinata e disporli gli uni vicini agli altri in una casseruola Gourmet o una pirofila bassa senza coperchio.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Mescolare il resto della marinata con il brodo e versare il tutto sui filetti. Inserire nel forno preriscaldato e cuocere.

Al termine del funzione di cottura togliere i filetti. Aggiungere la crème fraiche alle erbette rimasta nel fondo dell'arrosto e servirla a parte con i filetti tagliati a metà.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pollame \ Filetto di pollo
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 56 [48] (–) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: 8 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 15 minuti
Durata di cottura: 40–50 [35–45] (40–50) minuti

Suggerimento

Nell'apparecchio da 90 cm, in generale usare l'impostazione alternativa con Cottura con vapore.
Per dorare la superficie selezionare la modalità Grill grande a 240 °C per 5–10 minuti verso la fine della durata di cottura.

Anatra all'arancia

Tempo di preparazione: 100–120 minuti
per 4 persone

Ingredienti
1 anatra (1200-1600 g)
4 arance
2 cucchiai di olio
1 limone
3 zollette di zucchero
2 cucchiai di aceto
sale
pepe

Accessori
Pirofila di vetro o di ceramica
In alternativa la casseruola Gourmet
Pentola

Preparazione

Sbucciare e tagliare 3 arance a fettine sottili e disporle una vicina all'altra in una pirofila di vetro o in un recipiente di ceramica. Salare e pepare l'anatra, spennellarla con olio e metterla sopra le fettine di arancia.

Spremere il limone e l'arancia. Versare l'aceto e lo zucchero nella padella e riscaldarli. Non appena lo zucchero si scioglie, sfumarlo con il succo di limone e arancia.

Versare il tutto sull'anatra e infornare. Se si utilizza la casseruola Gourmet, aggiungere altri 200 ml di acqua.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pollame \ Anatra all'arancia
Sonda termometrica: sì
Livello: v. display
Durata programma: ca. 100 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura:
20 minuti: 220 °C, dopodiché: 160 °C
[20 minuti: 220 °C, dopodiché: 160 °C]
(150–160 °C)
Temperatura interna: 93 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 90-110 minuti

Arrosto di tacchino con ripieno di spinaci e ricotta

Tempo di preparazione 120-130 minuti
per 6 persone

Ingredienti
1000 g di petto di tacchino
1 scalogno
225 g di spinaci in foglia, surgelati
1 tuorlo d'uovo
16 g di pangrattato
125 g di ricotta
sale
pepe
noce moscata
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaino di rosmarino
750 ml di brodo di pollo
500 ml di panna

Accessori
Casseruola Gourmet

Preparazione

Tagliare lo scalogno a dadini e mescolarlo con gli spinaci scongelati, il tuorlo d'uovo, il pangrattato e la ricotta. Insaporire di sale, pepe e un po' di noce moscata.

Intagliare il petto di tacchino per il lungo. Aprirlo, avvolgerlo nella pellicola trasparente e appiattire. Insaporire di sale e pepe, distribuirvi sopra il composto di spinaci e ricotta e arrotolare. Avvolgere l'arrosto e legare con del filo da cucina.

Condire di sale e pepe e disporre nella casseruola Gourmet. Spruzzare l'arrosto di gocce di olio di oliva, cospargere di rosmarino, aggiungere il brodo di pollo e cuocere in forno. Dopo 60 minuti aggiungere la panna.

Togliere l'arrosto dal liquido di cottura ed eliminare il filo da cucina. Eventualmente legare il liquido aggiungendo un po' di fecola.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 170–180 °C
Temperatura interna: 85 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 3 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 10 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 40 minuti
3° immissione di vapore: attivare dopo 1 ora e 10 minuti
Durata di cottura: 90-100 minuti

Oca ripiena

Tempo di preparazione 200 minuti
per 6 persone

Ingredienti
1 oca (ca. 3,5–4 kg)
2 cucchiaini di cumino in polvere
1 cucchiaio di maggiorana
sale
pepe
2 mele
2 arance non trattate
3 cipollotti
250 ml di vino rosso
250 ml di brodo di oca
un po' di fecola

Accessori
Casseruola Gourmet
Pentola

Preparazione

Togliere le punte delle ali, il collo, le interiora e anche i cuscinetti di grasso grandi, lavarla e tamponarla per asciugarla.

In una terrina, mescolare il cumino in polvere, la maggiorana, il sale e il pepe e insaporire quindi l'oca. Far rapprendere il mix di spezie per ca. 15 minuti.

Nel frattempo lavare bene le mele e le arance, tagliarle a cubetti con la buccia e farcirvi l'oca. Chiudere l'apertura con degli stuzzicadenti.

Versare nella casseruola Gourmet circa un dito di acqua. Disporvi l'oca a petto in giù e distribuire i cipollotti attorno all'oca e cuocerla.

Dopo la metà del tempo di cottura, voltare l'oca e versare il grasso della casseruola nella pentola.

Al termine della cottura, estrarre l'oca dal forno e farla riposare ancora un po'. Il ripieno di mele e arance serve solo per dare gusto.

Eliminare i cipollotti, sfumare il fondo con ca. 250 ml di vino rosso, aggiungere 250 ml di fondo di oca e far cuocere bene nella padella. Se necessario, legare con un po' di amido sciolto in acqua e insaporire.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pollame \ Oca ripiena
Livello: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: 200 minuti

Impostazione alternativa
Fase preriscaldamento
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 220 °C
Fase riscaldamento: rapida

Fase di cottura 1
Modalità: Cottura con vapore
Numero/tipo di immissioni di vapore:
3 immissioni di vapore/Manuale
Quantità acqua: v. display
Temperatura: 160 °C
Livello: 2 [1] (1)
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 15 minuti
3° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata di cottura: ca. 35 min.

Fase di cottura 2
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 140 °C
Durata di cottura: 155 minuti

Suggerimento

Per riscaldare l'oca in tranci, metterla su una teglia e farla riscaldare con grill preriscaldato a 240 °C per 5 minuti.

Sformati, torte salate & co. sono il piatto preferito in ogni occasione, un pasto unico per tutta la famiglia, ideali per un rinfresco e perfette come aperitivo. Il tutto grazie a un impasto tenero o croccante, a un ripieno particolarmente gustoso o a una variante creativa di ricette classiche, le sfiziosità salate stimolano l'olfatto e il gusto e possono essere arricchite in continuazione, con una quantità infinita di ingredienti.

Moussaka di melanzane

Tempo di preparazione: 95-105 minuti
per 6 persone

Ingredienti
1250 g di melanzane
50 ml di olio d'oliva
1 cipolla tagliata a dadini
30 g di burro
750 g di carne macinata
125 ml di vino bianco
1 scatola di pelati (peso sgocciolato 480 g)
2 cucchiai di prezzemolo, tritato
sale
pepe
3 cucchiai di pangrattato
2 albumi d'uovo
500 ml di besciamella (pronta)
2 tuorli d'uovo

Per gratinare
100 g di formaggio Gouda grattugiato

Accessori
Pentola
Pirofila 32 x 22 cm

Preparazione

Tagliare le melanzane a fette spesse ca. 1 cm, cospargerle di sale e lasciarle riposare per ca. 20 minuti.

Rosolare la cipolla nel burro, aggiungervi la carne macinata e continuare a rosolare mescolando. Incorporarvi i pomodori spezzettati, il prezzemolo e il vino. Insaporire di sale e pepe e cuocere per ca. 15 minuti. Aggiungere pangrattato e albume.

Sciacquare brevemente le melanzane sotto l'acqua, asciugarle e friggerle in olio d'oliva.

Disporre in uno stampo per sformati la metà delle melanzane. Aggiungere anche il mix di pomodori e carne. Ricoprire con le melanzane rimaste. Mescolare i tuorli d'uovo e 2/3 del formaggio con la besciamella. Distribuire la salsa sulle melanzane, cospargere con il formaggio rimasto e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Moussaka
Livello: v. display
Durata programma: ca. 46 [46] (42) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 40-50 minuti

Gratin di indivia

Tempo di preparazione 50-60 minuti
per 10 persone

Ingredienti
8 ceppi di indivia
8 fette di prosciutto cotto (spesse 3-4 mm)
50 g di burro
5 g di noce moscata
5 g di zucchero
sale
pepe

Ingredienti salsa al formaggio
750 ml di latte scremato
250 g di formaggio, grattugiato
30 g di burro
40 g di farina
1 tuorlo d'uovo
1 spruzzata di succo di limone
sale
pepe

Accessori
Padella
Pirofila
Pentola

Preparazione

Tagliare ca. 5 mm del lato inferiore dell'indivia ed eliminare la parte dura e amara.

Sciogliere il burro in padella, far dorare i ceppi di indivia, quindi abbassare la temperatura e far cuocere altri 25 minuti al vapore a bassa temperatura. Aggiustare di zucchero, sale e pepe.

Avvolgere uno a uno i ceppi di indivia in una fetta di prosciutto cotto e disporli uno accanto all'altro nella pirofila.

Per la salsa al formaggio, sciogliere il burro nel pentolino, incorporare la farina mescolando e far dorare leggermente. Aggiungere quindi il latte mescolando energicamente, far cuocere e incorporare metà del formaggio, il tuorlo, la noce moscata, il sale, il pepe e il succo di limone.

Versare la salsa al formaggio sui ceppi di indivia, cospargere del restante formaggio e far dorare in forno.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ gratin di indivia
Livello: v. display
Durata programma: ca. 40 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 180 °C
Preriscaldamento: no
Durata di cottura: 35-45 minuti
Livello: 2 [1] (1)

Timballo di primavera

Tempo di preparazione 100-110 minuti
per 4 persone

Ingredienti
300 g di pasta sfoglia
1 peperone rosso
1 peperone giallo
3 cipollotti
1000 g di carne macinata
1 spicchio d'aglio, tritato finemente
100 g di pangrattato
2 uova
sale
pepe, macinato fresco
paprica in polvere
2 cucchiaini di senape medio piccante

Per spennellare
1 tuorlo d'uovo
Acqua

Accessori
Stampo a cassetta lungo 30 cm

Preparazione

Tagliare i peperoni a dadini e i cipollotti ad anelli.

Mescolare la carne macinata con le verdure, l'aglio, il pangrattato, le uova, le spezie e la senape.

Rivestire uno stampo a cassetta (lungo ca. 30 cm) con carta da forno. Distendere la pasta sfoglia (ca. 45 x 50 cm). Rivestire lo stampo, facendo in modo che sui bordi l'impasto avanzi in modo uguale. Versarvi la massa di macinato e compattare saldamente verso il basso. Richiudere il timballo con i lati di pasta. spennellare i bordi inferiori di acqua e premere per sigillare i bordi superiori.

Ritagliare con un coltello 3 rombi da ca. 3 x 3 cm dall'impasto superiore e guarnirvi la parte superiore del timballo.

Sbattere il tuorlo d'uovo con un po' di acqua, spennellare e cuocere il timballo.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 180–190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 20 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 40 minuti
Durata di cottura: 50-60 minuti

Crostata di verdure o formaggio con pasta sfoglia

Tempo di preparazione 60 minuti
per 8-10 persone

Ingredienti
230 g di pasta sfoglia

Ripieno di verdure
500–600 g di verdure (p.es. sedano, carote, broccoli, spinaci)
50 g di formaggio saporito, grattugiato
un po' di burro

Ripieno al formaggio
70 g di speck a dadini
280-300 g di formaggio saporito, grattugiato

Composto da gratinare
2 uova, di medie dimensioni
200 ml di panna
sale
pepe
noce moscata

Accessori
Stampo per dolci rotondo ∅ 27 cm

Preparazione

Rivestire con pasta sfoglia uno stampo rotondo.

Preparazione della crostata alle verdure: lavare le verdure, tagliarle a pezzettini, rosolarle nel burro e farle raffreddare. Distribuirle sulla pasta e cospargervi sopra del formaggio.

Preparazione della crostata di formaggio:
rosolare la pancetta a dadini e farla raffreddare. Distribuirla sulla pasta e cospargervi sopra del formaggio.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Mescolare le uova e la panna e insaporire con sale, pepe e noce moscata. Versare il composto sulla crostata e infornare sul primo livello su una griglia e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pizza e impasti salati \ Tortino all'arrabbiata \ Pasta sfoglia
Livello: v. display
Durata programma: 45 minuti

Impostazione alternativa
Fase preriscaldamento
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 230 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 1 [1] (1)

Fase di cottura 1
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 220–230 °C
Durata di cottura: 36 minuti
Crisp function: on
Livello: 1

Suggerimento

Formaggi saporiti sono p.es. formaggio Gruyère, Sbrinz oppure Emmentaler.

Crostata di verdura e formaggio con pasta frolla

Tempo di preparazione 70 minuti
per 8-10 persone

Pasta frolla
200 g di farina
ca. 65 ml di acqua
80 g di burro
$^1/_4$ di cucchiaino di sale
In alternativa può essere utilizzata una pasta frolla già pronta (230 g).

Ripieno di verdure
500–600 g di verdure (p.es. sedano, carote, broccoli, spinaci)
50 g di formaggio saporito, grattugiato
un po' di burro

Ripieno al formaggio
70 g di speck a dadini
280-300 g di formaggio saporito, grattugiato

Composto da gratinare
2 uova, di medie dimensioni
200 ml di panna
sale
pepe
noce moscata

Accessori
Stampo per dolci rotondo ∅ 27 cm

Preparazione

Tagliare il burro a pezzetti e impastarlo con il sale, la farina e l'acqua ricavando una pasta frolla. Lasciar riposare in frigorifero per mezz'ora.

Ricoprire lo stampo rotondo con l'impasto.

Preparazione della crostata alle verdure:
lavare le verdure, tagliarle a pezzettini, rosolarle nel burro e farle raffreddare. Distribuirle sulla pasta e cospargervi sopra del formaggio.

Preparazione della crostata di formaggio:
rosolare la pancetta a dadini e farla raffreddare. Distribuirla sulla pasta e cospargervi sopra del formaggio.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Mescolare le uova e la panna e insaporire con sale, pepe e noce moscata. Versare il composto sulla crostata e infornare sul primo livello su una griglia e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pizza e impasti salati \ Tortino all'arrabbiata \ Pasta frolla
Livello: v. display
Durata programma: 55 minuti

Impostazione alternativa
Fase preriscaldamento
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 230 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 1 [1] (1)

Fase di cottura 1
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 240 °C
Durata di cottura: 33-45 minuti
Crisp function: on
Livello: 1

Suggerimento

Formaggi saporiti sono p.es. formaggio Gruyère, Sbrinz oppure Emmentaler.

Gratin di patate Jansson (Svezia)

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 4 persone

Ingredienti
800-850 g di patate, pelate
1 cipolla, tagliata a fettine sottili
1 cucchiaio di burro
125 g di filetti di acciughe
200 ml di panna
2 cucchiai di pangrattato

Accessori
Pirofila ca. 30 cm

Preparazione

Tagliare le patate a bastoncini sottili. Ungere la pirofila con burro.

Disporre a strati le patate, le acciughe e le cipolle iniziando e terminando con uno strato di patate. Versarvi la panna e il pangrattato.

Infornare e cuocere.

Dopo 30 minuti coprire con della carta stagnola perché la superficie non diventi troppo scura.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Gratin di patate Jansson
Livello: v. display
Durata programma: ca. 67 [67] (60) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 60–70 [60–70] (55–65) minuti

Soufflé di formaggio

Tempo di preparazione: 60-80 minuti
per 4 persone

Ingredienti
40 g di burro
40 g di farina
375 ml di latte
100 g di groviera
3 uova
sale
pepe

Accessori
Pentola
Stampo da soufflé ∅ 20 cm
in alternativa 6-8 pirottini ∅ 8-12 cm
Teglia universale

Preparazione

Sciogliere il burro nella pentola e aggiungervi la farina. Continuando a mescolare aggiungere 300 ml di latte e portarlo a ebollizione in modo che si ottenga della salsa besciamella molto densa.

Portare a ebollizione il resto del latte, aggiungere la besciamella e cuocere, rimestando per un paio di minuti.

Aggiungere il groviera grattugiato.

Separare il tuorlo dall'albume. Incorporare i tuorli al composto lasciato raffreddare un po', insaporire con sale e pepe. Montare gli albumi e incorporarli.

Ungere la pirofila o gli stampini e versarvi il composto. Infornare sulla teglia universale e versarvi ca. 1 l (apparecchio da 90 cm: ca. 2 l) di acqua.

Impostazione consigliata
Stampo da soufflé
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Soufflè di formaggio \ 1 stampo grande
Livello: v. display
Durata programma: ca. 54 [54] (91) minuti

Formine
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Soufflè di formaggio \ 2 - 8 stampi piccoli
Livello: v. display
Durata programma: ca. 30 [30] (71) minuti

Impostazione alternativa
Stampo da soufflé
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 160–170 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 30-40 minuti

Formine
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 160–170 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 25–35 minuti

Gratin di patate con salsa alla senape

Tempo di preparazione 100-110 minuti
per 4 persone

Ingredienti
800 g di patate
1 cipolla tagliata a dadini
1 spicchio d'aglio tritato
30 g di burro
2 cucchiai di senape
250 ml di brodo vegetale
1 pizzico di zafferano
125 ml di panna
sale
pepe

Per gratinare
100 g di formaggio Gouda grattugiato

Accessori
Pirofila ∅ 28 cm
Pentola

Preparazione

Sbucciare le patate, tagliarle a fette e sbollentarle in acqua salata per 5 minuti circa. Scolarle e metterle nella pirofila imburrata.

Stufare con il burro la cipolla e l'aglio, aggiungere la senape, il brodo, lo zafferano e la panna, portare a ebollizione. Insaporire con sale e pepe.

Versare questa salsa sulle patate, cospargere con il formaggio e infornare senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Sformato di patate \ Patate cotte
Livello: v. display
Durata programma: ca. 53 [55] (60) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura:180–190 [180–190] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 50–60 [50–60] (55–65) minuti

Gratin di patate e formaggio

Tempo di preparazione: 85-95 minuti
per 4 persone

Ingredienti
500 g di patate farinose, pelate
250 ml di panna
125 g di crème fraîche
150 g di formaggio Gouda, grattugiato
1 spicchio d'aglio
sale
pepe nero
noce moscata

Accessori
Pirofila ∅ 30 cm

Preparazione

Tagliare a fette sottili le patate e mescolarle con ca. 2/3 del formaggio.

Versare il tutto in una pirofila strofinata con uno spicchio d'aglio.

Sbattere la panna, la crème fraîche, il sale, il pepe e la noce moscata e distribuire il tutto sulle patate uniformemente. Cospargere con il formaggio rimasto e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Sformato di patate \ Patate crude
Livello: v. display
Durata programma: ca. 62 [66) (65) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Livello: 1
Durata di cottura: 60–70

Suggerimento

Variante ipocalorica: mettere 750 g di patate a fette in uno stampo precedentemente unto. Insaporire di sale e pepe, irrorare con 250 ml di brodo vegetale e cuocere come descritto sopra. Ca. 10 minuti prima della fine della cottura cospargere con 3 cucchiai di formaggio grana grattugiato.

Zuppa d'aglio

Tempo di preparazione 75-85 minuti
per 4-6 persone

Ingredienti
250 g di pane (baguette)
4-6 spicchi d'aglio
40 g di olio d'oliva
2 foglie di alloro
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di paprica dolce
4 uova
sale
2 l di brodo
1 Chorizo (salame all'aglio e paprica)
1 peperoncino

Accessori
Padella
Pirofila
in alternativa casseruola Gourmet

Preparazione

Nella padella, far dorare gli spicchi d'aglio nell'olio d'oliva. Tagliare a fette il pane, aggiungerlo e arrostirlo brevemente su entrambi i lati. Mettere le fette di pane una vicino all'altra nella pirofila o nella casseruola Gourmet Miele.

Aggiungere all'aglio concentrato di pomodoro, alloro, paprica e per ultimo il brodo. Mescolare e versare sul pane.

Aggiungere il peperoncino e il salame tagliato a fette e infornare.

Pochi minuti prima del termine bollire le uova nella zuppa.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Zuppa spagnola all'aglio
Livello: v. display
Durata programma: ca. 53 [53] (40) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Durata cottura: 50–60 [50–60] (40–50) minuti

Suggerimento

Affogare: sbattere le uova e incorporarle, senza mescolare, al brodo caldo.

Pasta al forno

Tempo di preparazione 80-90 minuti
per 4 persone

Ingredienti
150 g di penne
15 g di burro
2 cipolle, tagliate a dadini
1 peperone rosso a cubetti
100 g di carote a rondelle
100 ml di brodo vegetale
150 g di crème fraîche
75 ml di latte
pepe
sale all'aglio
300 g di pomodori tagliati a cubetti
100 g di prosciutto, cotto o crudo, a dadini
100 g di formaggio di pecora alle erbette, a dadini

Per gratinare
100 g di formaggio Gouda grattugiato

Accessori
Pentola
Pirofila 30 cm

Preparazione

Cuocere al dente la pasta in acqua salata e scolarla.

Imbiondire la cipolla nel burro, aggiungere peperoni e carote, stufare brevemente e spegnere con brodo.

Stemperare la crème fraîche nel latte aggiungendo sale e pepe, versare sulla verdura e portare brevemente ad ebollizione il tutto.

Sistemare la pasta, i pomodori, il prosciutto e i cubetti di formaggio in una pirofila, versarvi la salsa alle verdure, spolverare di formaggio e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Pasta al forno
Livello: v. display
Durata programma: ca. 55 [55] (42) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 150–160 [150–160] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [2] (1)
Durata cottura: 50–60 [50–60] (40–50) minuti

Lasagne

Tempo di preparazione 120-130 minuti

Ingredienti
10-12 quadrati di lasagne non precotti

Ingredienti ragù di carne
50 g di pancetta affumicata, a cubetti
150 g di cipolle
375 g di carne macinata
sale
pepe nero
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di origano
1 cucchiaino di basilico
500 g di pomodori pelati
30 g di concentrato di pomodoro
125 ml di brodo

Ingredienti sugo ai funghi champignon
20 g di burro
150 g di champignon freschi
2 cucchiai di farina
250 ml di panna
250 ml di latte
sale
noce moscata
2 cucchiai di prezzemolo, tritato

Per gratinare
200 g di Gouda, grattugiato

Accessori
Pentola
Pirofila 20 x 35 cm

Preparazione

Rosolare la pancetta, aggiungere 2/3 della cipolla e soffriggere. Aggiungere la carne macinata e rosolarla bene, mescolando. Insaporire di sale, pepe ed erbette aromatiche. Tagliare i pelati e aggiungerli alla carne con il concentrato di pomodoro e il brodo. Cuocere per ca. 5 minuti.

Per la salsa imbiondire il resto delle cipolle nel burro. Aggiungere i funghi champignon tagliati a fettine e incorporarvi la farina, mescolando. Sfumare con panna e latte, insaporire e bollire per ca. 5 minuti.

Ungere la pirofila, versare di seguito per 1/3 la salsa al pomodoro e ragù, 5-6 sfoglie di lasagne, 1/3 di salsa al pomodoro e ragù, la metà del sugo ai funghi, 5-6 sfoglie di lasagne, il resto del ragù e della salsa ai funghi.

Cospargere con il formaggio, infornare e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Lasagne \ 8 - 19 quadrati
Livello: v. display
Durata programma: ca. 68 [68] (45) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore [Calore superiore/inferiore] (Thermovent plus)
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Fase riscaldamento: rapida [rapida] (normale)
Livello: 1
Durata cottura: 65–75 [65–75] (40–50) minuti

Sformato piccante

Tempo di preparazione: 125-135 minuti
per 4 persone

Ingredienti
125 g di patate
1/2 cubetto di lievito (21 g)
80 ml di latte, tiepido
1/2 cucchiaino di sale
250 g di farina
20 g di burro, morbido
1 uovo
200 g di formaggio spalmabile alle erbette

Per spennellare
Latte

Accessori
Pentola
Pirofila 30 x 20 cm

Preparazione

Pelare le patate, cuocerle e passarle ancora calde in uno schiacciapatate. Farle raffreddare.

Sciogliere il lievito nel latte e, mescolando, aggiungerlo alle patate, al sale, alla farina, al burro e all'uovo e formare un composto elastico. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Dall'impasto formare 12 palle, appiattirle un poco, riempirle con 1 cucchiaino di formaggio fresco alle erbe, richiuderle fino a formare una palla.

Disporre lo sformato con il lato di chiusura rivolto verso il basso in una pirofila imburrata, infornare e avviare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti".

Spennellare le palle di latte e cuocerle finché risulteranno di un colore marrone dorato.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 4 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 30-40 minuti

Suggerimento

Questa ricetta si sposa benissimo con un'insalata o un piatto di carne.

Cannelloni ai funghi

Tempo di preparazione 75-85 minuti
per 4 persone

Ingredienti
16 cannelloni

Ingredienti ripieno
1 cipolla
150 g di prosciutto cotto
350 g di funghi champignon
2 cucchiai di olio
75 g di formaggio di pecora
100 g di mozzarella
150 g di formaggio spalmabile
sale
pepe
300 ml di brodo
100 g di panna acida

Per gratinare
100 g di formaggio Gouda grattugiato

Accessori
Padella
Pirofila 30 x 25 cm

Preparazione

Tagliare a dadini le cipolle, il prosciutto e i funghi champignon. Rosolare le cipolle nell'olio in una padella, aggiungere il prosciutto e cuocere brevemente. Infine aggiungere i funghi champignon e rosolare finché l'acqua che fuoriesce sarà completamente evaporata.

Tagliare a dadini il formaggio pecorino e la mozzarella. Mescolare bene con il composto di funghi e prosciutto e il formaggio fresco e insaporire di sale e pepe.

Riempire i cannelloni con il composto e disporli in una forma per soufflé.

Mescolare il brodo con la panna acida e versare il liquido sui cannelloni. Cospargere di formaggio e cuocere lo sformato finché risulterà dorato.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 10 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 20 minuti
Durata di cottura: 45–55 min.

Suggerimento

I cannelloni si riempiono più facilmente se si utilizza ad esempio una tasca da pasticcere senza il beccuccio.

Pizza

Tempo di preparazione: 70–100 minuti
per 1 teglia (apparecchio da 90 cm: per 1 teglia)

Ingredienti ricetta base impasto al lievito
30 (60) g di lievito
170–180 (340–360) ml di acqua, tiepida
320 (640) g di farina
1 (2) cucchiaino/i di sale
30 (60) g di olio

Ingredienti ricetta base impasto olio e ricotta
180 (240) g di ricotta
60 (80) ml di latte
60 (80) g di olio
1 (2) cucchiaino/i di sale
3 (4) di tuorlo
375 (500) g di farina
3 (5) cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti ricetta base
300 (500) g di passata di pomodoro
(per pizza)

Ingredienti pizza Margherita
600 (1000) g di pomodori, a fette
300 (500) g di mozzarella, a fette
Olio di oliva
origano

Ingredienti pizza Pugliese
650 (1000) g di cipolle, tagliata a fettine sottili
sale
rosmarino
4 (6) cucchiai di olio di oliva

Ingredienti pizza alle verdure
300 (500) g di rosette di broccoli precotti
300 (500) g di funghi champignon a fette
120 (200) g di porri, precotti, ad anelli
300 (500) g di mozzarella, a pezzetti

Ingredienti pizza ai porri e gorgonzola
rosolare 800 (1300) g di porri ad anelli in
2 (3) cucchiai di olio di semi
sale
pepe
Aggiungere 200 (300) ml di vino bianco
300 (500) g di gorgonzola, a pezzetti

Ingredienti pizza alla ricotta e basilico
Mescolare 60 (100) g di ricotta
a 100 (160) ml di panna
4 (6) uova
2 (3) cucchiai di olio di semi
sale
pepe
2 (3) cucchiai di basilico, a pezzetti, cospargerlo sull'impasto
4 (6) pomodori a dadini
200 (300) g di gorgonzola, a dadini

Accessori
Teglia

Preparazione

Preparazione del lievito: sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Lavorarlo con la farina, il sale e l'olio fino a ottenere un impasto liscio. Far lievitare a temperatura ambiente per circa 20 minuti.

Preparare la pasta con olio e ricotta: mescolare la ricotta col latte, l'olio, il sale e i tuorli. Unire alla pasta metà della farina, mescolata al lievito e successivamente l'altra metà della farina.

Lavorare ancora brevemente l'impasto e stenderlo sulla teglia.

Ricoprire la pizza con i pomodori passati e condirla con sale, pepe e origano.

Distribuire sulla pizza gli ingredienti desiderati e infornare subito.

Impostazione consigliata
Impasto al lievito
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pizza e impasti salati \ Pizza, impasto fresco \ Impasto al lievito
Livello: v. display
Durata programma: ca. 52 [52] (40) minuti

Impasto olio ricotta
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pizza e impasti salati \ Pizza, impasto fresco \ Impasto di olio e ricotta
Livello: v. display
Durata programma: ca. 43 [42] (45) minuti

Impostazione alternativa
Impasto al lievito
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 180–190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Tipo di riscaldamento: Cottura intensa
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 4 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 12 minuti
Durata cottura: 25–35 [25–35] (35–40) minuti

Impasto olio ricotta
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 190–200 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Crisp function: On
Livello: 3 [2] (2)
Durata di cottura: 30-40 minuti

Suggerimento

Infornare l'impasto e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Quiche lorraine

Tempo di preparazione: 85-95 minuti
per 4 persone

Ingredienti
300 g di pasta sfoglia o 1 pasta frolla salata (pronta per l'uso)
400g di speck a dadini
10 g di burro
4 uova
300 g di crème fraîche
sale
pepe
noce moscata

Accessori
Pentola
Stampo per crostate ∅ 30 cm

Preparazione

Sbollentare per 5 minuti i dadini di pancetta con un po' d'acqua. Farli raffreddare, sgocciolarli bene e rosolarli un po' nel burro.

Rivestire lo stampo per crostate con la pasta spianata. Distribuirvi i dadini di pancetta.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Sbattere le uova, unirvi la crème fraiche e insaporire con sale, pepe e noce moscata. Versare il composto sulla pancetta e infornare. Se durante la cottura si dovesse formare una bolla, incidere l'impasto con un coltello fino alla base dello stampo.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Pizza e impasti salati \ Quiche Lorraine
Livello: v. display
Durata programma: ca. 67 [71] (64) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–180 [170–180] (190–200) °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Livello: 1
Durata cottura: 50–60 [50–60] (40–50) minuti

Suggerimento

È anche possibile preparare la pasta frolla salata in casa: mescolare 200 g di farina, 100 g di burro, 50 ml di acqua e 3 g di sale e lavorare il composto finché diventa liscio.

Timballo delicato al formaggio

Tempo di preparazione 120-130 minuti
per 8 persone

Ingredienti impasto
1 cubetto (42 g) di lievito
150 ml di latte, tiepido
150 g di farina di segale tipo 1150
200 g di farina di frumento tipo 405
30 g di burro
$^1/_2$ cucchiaino di sale
$^1/_2$ cucchiaino di zucchero

Ingredienti ripieno
300 g di formaggio a crosta lavata
2 peperoni rossi, piccoli
2 cipolle rosse, piccole
20 cucchiai di prezzemolo tritato
sale
pepe, macinato grosso
peperoncino chili in polvere

Per decorare
4 cucchiai di semi di zucca

Accessori
Pirofila 20 x 20 cm

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte e lavorare gli altri ingredienti fino a ottenere un composto elastico. Far lievitare coperto nel forno a 35 °C Calore superiore/inferiore per ca. 45 minuti.

Tagliare il formaggio a dadini. Tagliare i peperoni e le cipolle a dadini e aggiungervi l'erba cipollina e incorporare il tutto al formaggio. Insaporire di sale, pepe e chili in polvere.

Distendere la pasta su un piano di lavoro infarinato fino a formare un quadrato (ca. 40 x 40 cm) e disporla in una pirofila quadrata, precedentemente unta. Versare il ripieno sull'impasto, richiudere gli angoli dell'impasto sul ripieno e premere leggermente.

Ritagliare con un coltello 3 rombi da ca. 3 x 3 cm dall'impasto superiore e guarnirvi la parte superiore del timballo.

Spennellare con acqua e distribuirvi sopra i semi di zucca. Cuocere il timballo finché risulta dorato. Far riposare ca. 30 minuti prima di servire.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 3 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
3° immissione di vapore: disattivare dopo 25 minuti
Durata di cottura: 50-60 minuti

Suggerimento

Il timballo è adatto come antipasto oppure abbinato a un'insalata come piatto unico.

Ratatouille

Tempo di preparazione: 50-95 minuti
per 6-8 persone

Ingredienti
5 cucchiai di olio
2 cipolle, tagliate a dadini
1 spicchio d'aglio tritato
2 peperoni rossi, 2 verdi e 2 gialli
6 pomodori
750 g di zucchine
sale
pepe
1 cucchiaino di rosmarino tritato
1 cucchiaino di basilico

Accessori
Pentola
Pirofila con coperchio, ca. 30 cm

Preparazione

Eliminare le pellicine e i semi dei peperoni e tagliarli a pezzi grossolani. Tagliare le zucchine con la buccia a fette di 1 cm circa.

Soffriggere nell'olio la cipolla e l'aglio. Aggiungere le verdure e rosolare brevemente. Versare il composto nella pirofila, salare, pepare e aggiungere le erbette.

Infornare con coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Ratatouille
Livello: v. display
Durata programma: ca. 37 [40] (30) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 30-40 minuti

Gratin di patate svizzero

Tempo di preparazione 70 minuti
per 4-6 persone

Ingredienti
1000 g di patate non farinose
burro per lo stampo
400 ml di panna
sale
pepe
noce moscata
50 g di formaggio, grattugiato

Accessori
Stampo di porcellana, contenuto 3 l

Preparazione

Pelare le patate, tagliarle a fettine e disporle nello stampo di porcellana imburrato.

Insaporire la panna e mescolarla alle patate. Cospargervi sopra il formaggio grattugiato e cuocere nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Sformato di patate svizzero
Livello: v. display
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 45 – 60 min

Suggerimento

Il gratin diventa più leggero con un mix di latte e panna.

Shepherd's Pie

Tempo di preparazione 100 minuti
per 6-8 persone

Ingredienti
25 g di burro
2 cipolle
2 carote
2 gambi di sedano
1000 g di carne tritata di agnello
1/2 cucchiaino di timo fresco
1/2 cucchiaino di rosmarino fresco
1 1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro
200 ml di vino rosso
1 cucchiaio di farina
250 ml di brodo di gallina
1 cucchiaio di salsa Worcestershire
sale
pepe
1500 g di patate farinose
25 g di burro
5 cucchiai di latte

Accessori
Pirofila, contenuto 2 l

Preparazione

Tritare finemente le cipolle, il timo e il rosmarino, tagliare a dadini le carote e le patate e a pezzettini il sedano.

Rosolare le cipolle nel burro per 2–3 minuti sulla piastra, aggiungervi le carote e il sedano e rosolare ancora per altri 8–10 minuti. Aggiungere la carne macinata e rosolare mescolando bene. Eliminare il grasso di cottura eccedente, aggiungere il timo, il rosmarino, il concentrato di pomodoro e il vino rosso.

Ridurre la salsa a calore medio a 1/4 della quantità, aggiungervi farina e far cuocere per altri 2-3 minuti.

Aggiungere il brodo di gallina e la salsa Worcestershire e far cuocere per 45–50 minuti. Insaporire con sale e pepe. Nel frattempo cuocere le patate e preparare con burro e latte un purè di patate.

Sistemare il composto di carne nella pirofila, distribuirvi sopra il purè di patate e cuocerlo nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Sformato di carne Shepherd's Pie
Livello: v. display
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 180 °C
Livello: 2 [1] (1)
Durata di cottura: 50 minuti

Suggerimento

Al posto dell'agnello si può utilizzare anche carne macinata di manzo.

Spinaci in pasta sfoglia

Tempo di preparazione 100-110 minuti
ca. 20 pezzi

Ingredienti
1200 g di spinaci in foglie (freschi o surgelati)
5 cipolle
100 g di porri
2 uova
200 g di caprino
100 ml di olio per il ripieno
50 g di aneto tritato finemente
sale
pepe
900 g di pasta sfoglia e 50 ml di olio alimentare per spennellare
oppure 900 g di pasta fillo/pasta yufka e 200 ml di olio alimentare per spennellare

Accessori
Pentola
Teglia universale

Preparazione

Sbollentare gli spinaci freschi in acqua bollente per 1 minuto, farli sgocciolare e raffreddare o scongelare gli spinaci surgelati e farli sgocciolare. Far uscire la restante umidità, strizzando ancora un po' con le mani.

Tagliare il porro e le cipolle ad anellini e mescolarli agli spinaci. Aggiungere le uova, il formaggio spezzettato con una forchetta, l'aneto, il sale, il pepe e 100 ml di olio vegetale agli spinaci e mescolare bene il tutto.

Preparazione con pasta sfoglia: spennellare con un po' d'olio il fondo della teglia universale, coprirlo con la metà dei fogli di pasta, premendoli bene sul bordo in modo da formare una base di pasta. Appoggiare e premere i fogli rimasti sui bordi in modo da formare una copertura con l'impasto, disporla sugli spinaci, chiudere con i bordi e spennellare il tutto con 50 ml di olio.

Preparazione con pasta fillo/pasta yufka: spennellare con un po' d'olio il fondo della teglia universale. Ricoprire con la metà dei fogli di pasta e spennellare ogni foglio con olio. Distribuirvi sopra uniformemente il composto di spinaci, infine disporvi i fogli rimasti e spennellare ogni foglio con olio (200 ml di olio per tutti i fogli).

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Spinaci in pasta sfoglia
Livello: v. display
Durata programma: ca. 60 [62] (63) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Cottura intensa
Temperatura:
50 minuti: 170 °C, poi: 200 °C
[50 minuti: 170 °C, poi: 200 °C]
(160–170 °C)
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 60–65 [60–65] (60–70) minuti

Sformato di tortellini, rucola e prosciutto

Tempo di preparazione 60-70 minuti
per 6 persone

Ingredienti
125 g di rucola
100 g di prosciutto stagionato
300 ml di panna
400 g di panna acida
sale
pepe
800 g di tortellini freschi
300 g di pomodori ciliegino, tagliati a metà
4 cucchiai di pinoli, tostati
50 g di parmigiano, grattugiato fresco
50 g di formaggio Emmental, grattugiato

Accessori
Pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Lavare la rucola, asciugarla con carta da cucina e tagliarla a strisce assieme al prosciutto. Mescolare la panna con la panna acida, insaporire di sale e pepe.

Mescolare i tortellini con i pomodorini, la rucola e il prosciutto, disporre il tutto in una pirofila per soufflé (ca. 20 x 30 cm) e irrorare con la salsa.

Cospargere di pinoli e formaggio. Cuocere finché risulterà di colore marrone dorato.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 10 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 20 minuti
Durata di cottura: 30-40 minuti

Pasticcio di tonno

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 8-12 persone

Ingredienti
1 barattolo grande di tonno (500 g)
2 cipolle grandi
40 g di olio d'oliva
1 cucchiaio di paprica dolce
600 g di pasta sfoglia
250 g di concentrato di pomodoro
1 barattolo di peperoni piccanti
2 uova, sode

Per spennellare
1 uovo

Accessori
Padella
Stampo per dolci rotondo ∅ 27 cm

Preparazione

Tritare le cipolle e farle rosolare in padella nell'olio di oliva, aggiungere i peperoni, togliere dal fuoco e far raffreddare.

Spianare la metà della pasta sfoglia, disporla nella teglia rotonda in modo che l'impasto sporga un po' sul bordo. Distribuire sulla pasta la cipolla, il concentrato di pomodoro, i peperoni tagliati a strisce, il tonno sbriciolato e le uova sode tritate.

Spianare anche la pasta rimasta, disporla sopra e chiuderla sui bordi. Spennellare il pasticcio con l'uovo sbattuto e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Sformati e gratin \ Pasticcio di tonno
Livello: v. display
Durata programma: ca. 57 [49] (43) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore [Calore superiore/inferiore] (Cottura intensa)
Temperatura: 210–220 [210–220] (170–180) °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Livello: 1
Durata di cottura: 30-40 minuti

Un dessert riuscito si riconosce dal fatto che al momento di servirlo, si ha sempre ancora voglia di gustarlo. Alla fine di un pasto prelibato nessuno deve poter resistere a un gran finale. Che si tratti di gelato, flan, composizioni di frutta o altre dolci seduzioni lo chef di casa congederà i suoi ospiti, quando questi si alzeranno appagati da tavola. Di solito sono proprio i dessert a dare grandi soddisfazioni, con pochissimo impegno deliziano il palato.

Baiser (meringa)

Tempo di preparazione 130 minuti
per 6-8 persone

Ingredienti
5 albumi d'uovo
275 g di zucchero
1 cucchiaino di aroma alla vaniglia
1 cucchiaino di aceto bianco
600 ml di panna
1 cucchiaio di zucchero a velo
500 g di mirtilli neri
500 g di fragole
500 g di lamponi

Accessori
Teglia/e

Preparazione

Montare l'albume a neve e aggiungere pian piano lo zucchero continuando a mescolare. Al termine aggiungere l'aroma alla vaniglia e l'aceto.

Per preparare una meringa grande rivestire una teglia con carta da forno e per diverse piccole meringhe due teglie. Versare il composto di albumi sulla teglia e formare un cerchio alto ca. 3-4 cm o diversi piccoli cerchi di ca. 8 cm. Infornare e far raffreddare.

Montare la panna con lo zucchero a velo, distribuirla sulla meringa uniformemente e guarnire con la frutta.

Impostazione consigliata
Meringa grande
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dessert \ Baiser (meringa) \ Di grandi dimensioni
Livello: v. display
Durata programma: ca. 100 minuti

Diverse piccole meringhe
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dessert \ Baiser (meringa) \ In piccole parti, numerose
Livello: v. display
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Meringa grande
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 110 °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Livello (1 teglia): 2 [1] (1)
Livello (2 teglie): 1 + 3 [2 + 4) (–)
Durata di cottura: 80 minuti
Durata di cottura supplementare con forno spento e sportello aperto 20 minuti.

Diverse piccole meringhe
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 110 °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Livello (1 teglia): 2 [1] (1)
Livello (2 teglie): 1 + 3 [2 + 4) (–)
Durata di cottura: 45 minuti
Durata di cottura supplementare con forno spento e sportello aperto 20 minuti.

Budino al caramello

Tempo di preparazione: 160-170 minuti
per 8 persone

Ingredienti budino
1 stecca di vaniglia
600 ml di latte
300 ml di panna
85 g di zucchero
6 uova

Ingredienti caramello
100 g di zucchero

Accessori
Pentola
Stampo a cassetta, ca. 30 x 12 cm
Teglia universale

Preparazione

Tagliare per il lungo il baccello di vaniglia e togliere la polpa grattandola con un coltello. Portare a ebollizione il latte con la panna, lo zucchero e il baccello di vaniglia. Lasciar raffreddare il composto ed eliminare il baccello.

Per preparare il caramello versare 100 g di zucchero in un pentolino e caramellarlo sulla piastra, a fiamma alta, continuando a mescolare (non farlo diventare troppo scuro altrimenti diventa amaro) e versarlo in uno stampo a cassetta.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Aggiungere mescolando il composto di latte raffreddato e versare il tutto in un setaccio.

Disporre lo stampo a cassetta su una teglia universale e introdurlo nel forno preriscaldato. Versare ca. 1 l (apparecchio da 90 cm: ca. 2 l) di acqua calda nella teglia universale e cuocere il budino a bagno maria. Capovolgere il budino raffreddatosi e servirlo con panna montata. Decorare con frutti di bosco o frutta di stagione.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dessert \ Budino al crème caramel
Livello: v. display
Durata programma: ca. 133 [118] (65) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore [Calore superiore/inferiore] (Thermovent plus)
Temperatura: 120–130 [120–130] (110–120) °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Livello: 1
Durata di cottura: 120–130 [105–115] (90–110) minuti

Flan

Tempo di preparazione: 60-80 minuti
per 6-8 persone

Ingredienti
80–100 g di sciroppo al caramello
500 ml di latte
4 uova
2 tuorli d'uovo
80 g di zucchero
Scorza di 1/2 limone, grattugiata

Accessori
Stampo per budino ∅ ca. 24 cm
in alternativa 6–8 stampini ∅ 7–8 cm
Pentola
Teglia universale

Preparazione

Rivestire l'interno della forma o delle formine con il caramello.

Riscaldare il latte con la scorza di limone e passarlo con un colino. Sbattere le uova con i tuorli e lo zucchero in una terrina e versarvi il latte.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Versare il composto negli stampini, disporli sulla teglia universale e infornare nel forno preriscaldato. Versare ca. 1 l (apparecchio da 90 cm: ca. 2 l) di acqua calda nella teglia universale e cuocere il soufflé a bagnomaria.

Impostazione consigliata
Stampo grande
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dessert \ Flan \ 1 stampo grande
Livello: v. display
Durata programma: ca. 43 [41] (43) minuti

Formine
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dessert \ Flan \ 2 - 8 stampi piccoli
Livello: v. display
Durata programma: ca. 42 [40] (30) minuti

Impostazione alternativa
Stampo grande
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 30–40 [40–45] (30–40) minuti

Formine
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 30–35 [30–35] (20–30) minuti

Suggerimento

Il flan dolce è un dessert diffuso in Spagna e in Portogallo. Nella cucina francese lo si può paragonare al crème caramel.
Preparare in casa lo sciroppo al caramello: versare 80 g di zucchero e 30 ml di acqua in un pentolino. Far caramellare sul fornello a fiamma alta mescolando bene. Deve risultare dorato e non troppo scuro, altrimenti è amaro. Distribuire nello stampo o negli stampini.

Torta meringata al limone

Tempo di preparazione 80 minuti
8-10 fette

Ingredienti impasto
275 g di farina
150 g di burro
25 g di zucchero
2 tuorli d'uovo
20–30 g di acqua fredda

Ingredienti ripieno
succo e scorza grattugiata di 4 limoni grandi
75 g di amido di mais
500 ml di acqua
5 tuorli d'uovo
175 g di zucchero

Ingredienti albume montato a neve
5 albumi d'uovo
275 g di zucchero

Accessori
Pentola
Stampo per crostate ∅ 25 cm, altezza 3,25 cm

Preparazione

Lavorare farina, burro, zucchero, acqua e tuorlo d'uovo fino a ottenere un impasto liscio e metterlo in frigorifero per 30 minuti.

Per preparare il ripieno mescolare la scorza di limone, il succo di limone e l'amido di mais. Portare l'acqua a ebollizione nella pentola, incorporarvi il mix di limone e amido di mais e mescolare fino a ottenere una salsa vischiosa. Aggiungervi zucchero e tuorlo, bollire, togliere dalla piastra e far raffreddare.

Spianare l'impasto, disporlo nello stampo, aggiungervi la crema al limone e distribuirla.

Distribuire l'albume montato a neve con lo zucchero uniformemente sulla crema al limone e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dessert \ Torta meringata al limone (GB)
Livello: v. display
Durata programma: ca. 55 minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Cottura intensa
Temperatura: 180 °C
Preriscaldamento: sì
Riscaldamento: rapido
Crisp function: On
Livello: 1
Durata di cottura: ca. 45 minuti

Pasta al forno dolce con mousse di prugne

Tempo di preparazione: 105-115 minuti
per 6 persone

Ingredienti
500 g di farina
1 cubetto (42 g) di lievito
50 g di zucchero
250 ml di latte, tiepido
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 presa di sale
100 g di burro, morbido
1 uovo
120 g di mousse di prugne

Per spolverizzare
40 g di zucchero a velo

Accessori
Pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Lavorare la farina, il lievito sbriciolato, lo zucchero, il latte, la cannella, il sale, il burro e l'uovo fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 30 minuti".

Formare 12 palle, appiattirle leggermente, versare un cucchiaio di mousse di prugne al centro, richiuderle e disporle in una teglia unta.

Infornare la pasta e selezionare il programma automatico "Torte dolci/ salate \ Impasto al lievito \ Lievitazione: 15 minuti". Successivamente dorare.

Cospargere di zucchero a velo e se lo si desidera servire con una salsa alla vaniglia.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 150–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore/A tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivare dopo 4 minuti
2° immissione di vapore: attivare dopo 15 minuti
Durata di cottura: 35-45 minuti

Suggerimento

Al posto della mousse alle prugne è possibile farcire la pasta anche con una prugna disossata. Prima di richiudere la palla, cospargere la prugna di zucchero.

Dessert al cioccolato

Tempo di preparazione: 55-60 minuti
per 6-8 persone

Ingredienti
200g di cioccolato fondente
200 g di burro
200 g di zucchero
3 tuorli d'uovo
3 albumi d'uovo

Accessori
Pentola
6-8 pirottini ∅ 10 cm
Griglia

Preparazione

Sciogliere nella pentola a fuoco basso il cioccolato col burro. Lasciar raffreddare un po' e incorporarvi lo zucchero e i tuorli.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Montare gli albumi a neve e unire al composto.

Versare l'impasto negli stampini imburrati, disporre questi sulla griglia e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dessert \ Dessert al cioccolato
Livello: v. display
Durata programma: ca. 25 [25] (22) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 170–180 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 15-20 minuti

Suggerimento

La perfetta consistenza si ottiene se l'esterno è molto croccante e l'interno ancora liquido.

Tortino al cioccolato

Tempo di preparazione: 65-90 minuti
per 7 persone

Ingredienti
70 g di burro
70 g di zucchero
4 tuorli
70 g di cioccolato fondente
70 g di mandorle tritate
20 g di pangrattato
4 chiare d'uovo
500 ml di salsa di vaniglia
200 ml di panna

Per spolverizzare
40 g di zucchero a velo

Accessori
Pentola
7 pirottini ∅ 6 cm
Teglia universale

Preparazione

Fondere il cioccolato in un pentolino a fiamma bassa e farlo poi raffreddare.

Lavorare il burro, lo zucchero e i tuorli. Incorporare il cioccolato, le mandorle e il pangrattato.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Montare l'albume a neve e incorporarlo alla massa di cioccolato.

Versare il composto in 7 stampini unti, sistemarli sulla teglia universale e mettere nel forno preriscaldato. Versare ca. 1 l (apparecchio da 90 cm: ca. 2 l) di acqua calda nella teglia universale e cuocere il tortino a bagnomaria.

Montare la panna e aggiungerla alla salsa di vaniglia.

Staccare i bordi dei tortini dagli stampini con un coltello e rovesciare i tortini sui piatti preparati con la crema alla vaniglia. Spolverizzarli con zucchero a velo e servirli tiepidi.

Impostazione consigliata
Modalità: Programmi automatici
Programma: Dessert \ Tortino al cioccolato
Livello: v. display
Durata programma: ca. 52 [52] (40) minuti

Impostazione alternativa
Modalità: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldamento: sì
Fase riscaldamento: normale
Livello: 1
Durata cottura: 35–45 [35–45] (30–40) minuti

Soufflé dolce alle ciliegie

Tempo di preparazione: 40-50 minuti
per 8 persone

Ingredienti
Burro
50 g di noci tritate
200 g di amarene
2 tuorli d'uovo
80 g di zucchero a velo
Semini di un baccello di vaniglia
250 g di ricotta
20 g di amido
2 albumi d'uovo

Per spolverizzare
40 g di zucchero a velo

Accessori
8 pirottini ∅ 7-8 cm
Teglia universale

Preparazione

Imburrare degli stampini e distribuirvi sopra le noci tritate.

Far sgocciolare bene le amarene e distribuirle negli stampini.

Mescolare i tuorli con 60 g di zucchero a velo fino a ottenere una schiuma. Aggiungere sempre mescolando i semini di vaniglia, la ricotta e l'amido. Sbattere a neve ferma gli albumi con il restante zucchero a velo e aggiungerlo delicatamente alla massa.

Versare il composto in 8 stampini, disporli sulla teglia universale e infornare nel forno preriscaldato. Versare ca. 1 l (apparecchio da 90 cm ca. 2 l) di acqua calda nella teglia universale e cuocere a bagnomaria.

Prima di servire cospargere di zucchero a velo.

Impostazione consigliata
Modalità: Cottura con vapore
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Livello: 2 [1] (1)
Numero/tipo delle immissioni di vapore:
Immissione aut. di vapore
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: automatica
Durata di cottura: 20-30 minuti

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.
Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Miele

Ricettario H 6000

M.-Nr. 09 615 441 / 00

it - IT